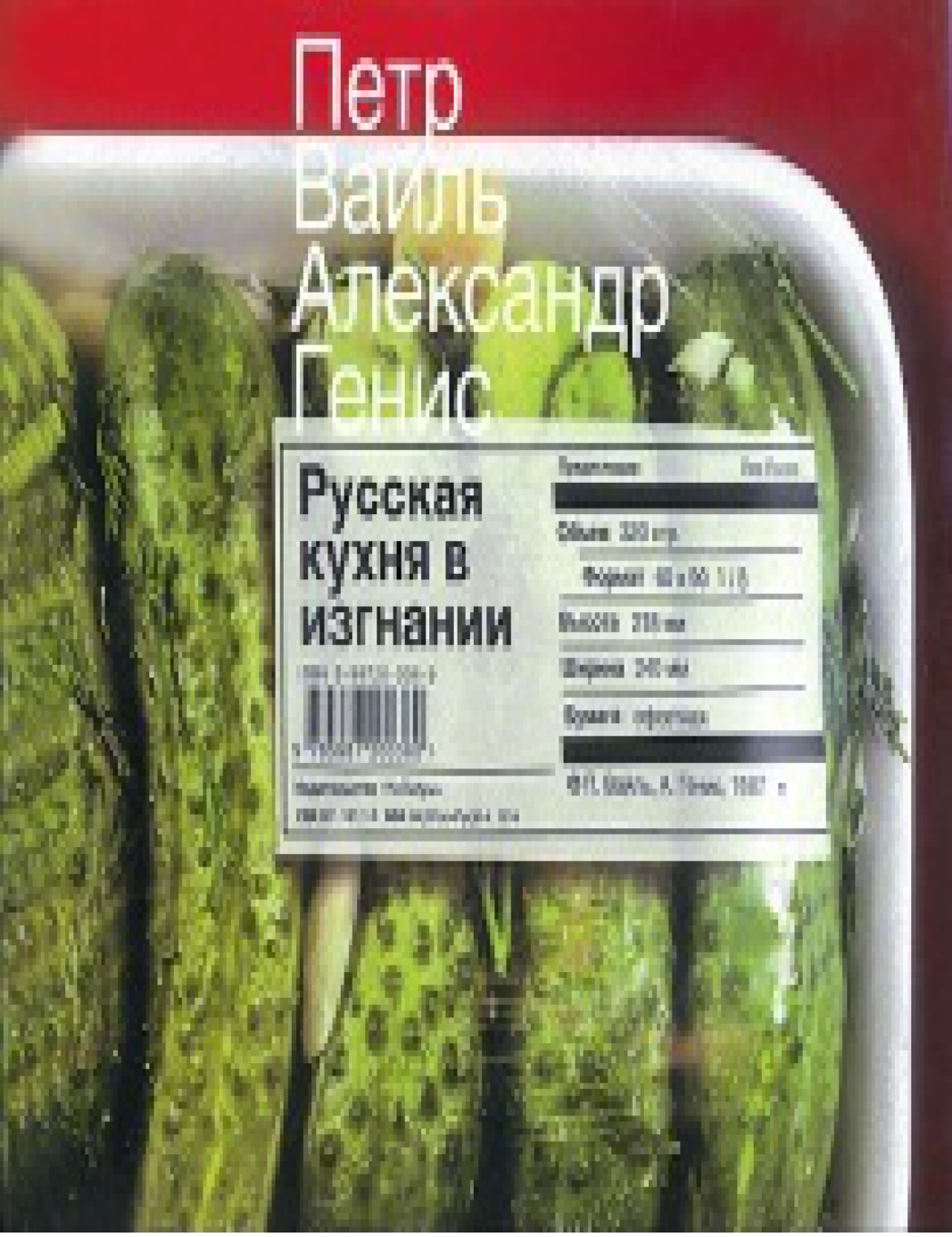
Петр
Вайль
Александр
Генис
Русская кухня в изгнании

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Русская кухня в изгнании» — сборник очерков и эссе на гастрономические темы, написанный Петром Вайлем и Александром Генисом в Нью-Йорке в середине 1980-х., — это ни в коем случае не поваренная книга, хотя практически каждая из ее глав увенчана простым, но изящным и колоритным кулинарным рецептом. Перед нами — настоящий, проверенный временем и собравший огромную армию почитателей литературный памятник истории и культуры. Монумент целой цивилизации, сначала сложившейся на далеких берегах благодаря усилиям «третьей волны» русской эмиграции, а потом удивительно органично влившейся в мир и строй, что народился в новой России.

Вайль и Генис снова и снова поражают читателя точностью наблюдений и блестящей эрудицией. Их очерки посвящены, как становится все яснее по мере чтения, не столько русской кухне, сколько самим русским (в самом широком, «геополитическом» смысле этого слова) людям, русской жизни и русским временам. А то, что каждое из этих остроумных эссе предлагает нам еще и сугубо гастрономическое открытие, — дополнительный подарок, приготовленный нам щедрыми авторами.

- Пётр Вайль, Александр Генис
  - Души прекрасные порывы
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18

- 19
- 20
- 21
- 22
- 23
- 24
- 25
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33
- 34
- 35
- 36
- 37
- 38
- 39
- 40
- 41
- 42
- 43
- 44

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4

Пётр Вайль, Александр Генис
Русская кухня в изгнании

Души прекрасные порывы

Японцы, признаваясь в любви, прикладывают ладонь не к сердцу, а к желудку. Они уверены, что душа находится в животе. Поэтому и делают харакири, выпуская душу на волю. Весьма мучительный способ убедиться в своей метафизической сущности.

Белый человек, говоря о возвышенном, похлопывает себя по нагрудному карману, где может находиться авторучка «паркер», носовой платок или даже бумажник, но никак не душа. Она — на три пуговицы ниже.

Можно привыкнуть к любой широте, долготе и рельефу, но пуповина, которая связывает человека с домом, отходит, естественно, от живота, а не от сердца. Сердце, как выясняется, может быть каким угодно, хоть обезьяньим. А вот желудку не прикажешь. Попробуй его уговорить, что, мол, авокадо — это еда, а не украшение…

Ниточки, связывающие человека с родиной, могут быть самыми разными — великая культура, могучий народ, славная история. Однако самая крепкая ниточка тянется от родины к душе. То есть к желудку.

Это уже не ниточки, а канаты, манильские тросы. О народе, культуре, истории можно спорить до утра. Но разве присутствует дискуссионный момент в вобле?

Нельзя унести родину на подошвах сапог, но можно взять с собой крабов дальневосточных, килек пряных таллинских, тортиков вафельных «пралине», конфет типа «Мишка на Севере», воды лечебной минеральной «Ессентуки» (желательно семнадцатый номер). С таким прейскурантом (да, горчицу русскую крепкую) жить на чужбине (еще масла подсолнечного горячего жима) становится и лучше (помидорчиков слабокислых), и веселее (коньяк «Арарат», 6 звездочек!).

Конечно, за столом, накрытым таким образом, все равно останется место для ностальгических воспоминаний. То в розовой дымке выплывет студень (правильнее, стюдень) это 36 копеек, то пирожки с «повидлой», то «борщ б/м» (б/м — это без мяса, ничего неприличного). Еще — горячий жир котлет, ростбиф окровавленный, страсбургский пирог.

Впрочем, пардон, это уже не ностальгия, а классика. Как говорил пророк нашего безобразного поколения Веничка Ерофеев, «жизнь дается человеку один раз, и прожить ее надо так, чтобы не ошибиться в рецептах».

Наши рецепты взяты, конечно, не из кулинарной

энциклопедии «Ларусс», но они обладают одним несомненным преимуществом: они — наши. Созданные коллективным разумом масс, пропитанные запахом (угаром?) родины. Разве можно от таких вещей открещиваться?

Впрочем, всегда найдутся вегетарианцы или атеисты, утверждающие, что души нет вовсе. Но стоит ли говорить о людях, у которых нет ничего святого?

1
Горшок — хранитель традиций

Если вы любите поесть, если вы испытываете естественную ностальгию по кулинарным реликвиям оставленной родины, если вам дороги ее традиции — купите горшок. Вместительный, глиняный, обливной горшок с плотной крышкой — это вещь! Вся русская кухня вышла из него, как все русские писатели — из гоголевской «Шинели».

Технический прогресс привел к изобретению алюминиевых кастрюль. Но вы можете исправить дело, приобретя этот нехитрый предмет, дар далеких предков. Дело в том, что толстые стенки глиняного горшка нагреваются медленно и равномерно. Пища в нем не варится, а томится, сохраняя все витамины, протеины или что там еще. (Нормальному человеку до этого не должно быть дела. Он питается не витаминами, а мясом, рыбой, овощами.)

Но главное, конечно, вкус. Еда, приготовленная в горшке, приобретает ту мягкость, изысканность и благородство духа, которые были свойственны лучшим достижениям старинной русской кухни.

Возьмем, скажем, **кусок говяжьей вырезки фунта на три. Нарежем мелко-намелко две большие луковицы, высыпем на дно горшка. Положим наверх мясо одним куском, добавим перец горошком и лавровый лист и поставим горшок в умеренно нагретую духовку. Ни в коем случае не наливать воду и не солить мясо. Горшок сам сделает свое дело, и через 2,5–3 часа у вас получится нежнейшее жаркое, плавающее в луковом соке, смешанном с мясным. Тем временем можно приготовить соус.**

Поджарьте на сухой сковороде муку, пока она не начнет пахнуть орехами (а она начнет, не беспокойтесь), **положите в муку два стакана сметаны. Когда она распустится, добавьте в соус три столовые ложки дижонской** (если нет русской) **горчицы. Теперь надо сдобрить соус имбирем, майораном, заправить чесноком и вылить готовый соус на мясо. Тогда же слегка посолить блюдо. Еще полчаса в слабо нагретой духовке — и у вас уже получилось жаркое по-купечески,** гордость ресторана «Славянский базар».

Мясо можно есть губами, оно нежно, пряно и духовито. А если на гарнир подать гречневую кашу, то можно звать босса на обед «а-ля рюсс».

Точно так же в горшке можно готовить курицу или кролика. А можно положить туда рыбное филе, залить смесью молока с яйцами, посыпать обильно (полстакана) укропом и через полчаса подать рыбу — нежную, как невеста.

Готовить в горшке очень просто, потому что после закладки продуктов уже ничего делать не нужно.

Единственная проблема — этот горшок купить. Проще всего его найти в магазинах, которые торгуют товарами для жителей Африки и Карибских островов. Там, в отсталых странах, горшки обычны и незаменимы. И еще — никогда не ставьте горшок на открытый огонь. Он этого не любит и трескается.

2
Чай не водка, много не выпьешь

Естественно считать национальным русским напитком водку. Спорить с этим глупо и не хочется, но необходимо в целях истины. Потому что есть еще чай.

Чай попал в Россию из Китая в 1638 году, то есть более чем за сто лет до того, как о нем узнали, скажем, в Англии. С тех пор он стал символом, а иногда и сутью русского застолья. Самовар превратился в образ жизни. Без него невозможно представить себе пьесу Островского или Чехова. Чаепитие сформировало особый русский быт — долгие разговоры о смысле жизни, дача, какие-нибудь соловьи…

И это при том, что в России сейчас чай пить не умеют. Как это часто бывает, для того чтобы насладиться русской кухней, надо попасть в изгнание. Не то чтобы в чае разбирались здесь, но в Америке есть все, необходимое для истинного гурмана.

Прежде всего, забудьте о пакетиках. Пусть вас не смущает быстрота приготовления или цена. Сварить чашку сказочного чая можно за десять минут, и даже лучший напиток не стоит дороже трех центов за стакан. В пакетик насыпают чайную крошку, то есть брак. К тому же клей в бумажной оболочке, растворяясь в кипятке, портит весь вкус.

Другое историческое заблуждение — привычка разбавлять заварку кипятком. Обычай этот произошел от бедности и перерос в предрассудок, согласно которому крепкий чай вреден. Нет ни одного медицинского авторитета, который бы не утверждал, что правильно заваренный крепчайший чай исключительно полезен для здоровья. Многие утверждают, что пристрастие англосаксов именно к такому напитку позволило им создать вселенскую империю. Изобретение же пакетиков привело к ее развалу.

Заварить чай удивительно просто. Единственное, что здесь нужно, — тщательность. Вообще, кулинария — уникальное искусство, в котором усердие стоит больше таланта.

Нагрейте фарфоровый чайник, засыпьте в него чай — ложка заварки на каждую чашку плюс ложка на чайник, — залейте свежим (неперекипевшим!) кипятком. Дайте настояться четыре минуты (если больше, то напиток будет горчить). **Потом размешайте и налейте в чашки.**

Пить настоящий чай можно с сахаром, но без лимона или варенья, которые отбивают запах. Если вы любите чай по-английски, соблюдайте последовательность: наливайте чай в

молоко, а не наоборот.

Трудно поверить, что большая часть человечества не способна следовать этим элементарным правилам и пьет бурду вместо того, чтобы наслаждаться феерическим напитком.

В любом американском городе есть магазин, где продаются лучшие сорта рассыпных чаев. К тому же повсюду есть запакованный в жестяные банки чай знаменитой английской фирмы «Twinings». Лучшим сортом считается индийский чай «дарджилинг». Очень хороши и ароматны все качественные черные китайские чаи, например юнаньский. Для чая с молоком больше всего подходит цейлонский. А после плотного обеда незаменим японский зеленый. Своеобразный китайский чай «лапсанг» обладает легким запахом дыма. Если его добавить в любой черный чай, то он вызывает ностальгические воспоминания о чаепитиях в лесу.

Любителям экзотических ощущений можно посоветовать калмыцкий вариант, приспособленный к городским условиям. Заварите очень крепкий черный чай в кипящем молоке (без воды!). Добавьте капельку соли и сливочного масла. Калмыцкий чай прогоняет хмель, что не вредно. Особенно если вспомнить старинную русскую пословицу — чай не водка, много не выпьешь.

3
Щаной дух

Что является символом русского застолья? Водка? Фаршированная рыба? Драка?

Конечно нет. Есть только одно блюдо, без которого русская кухня немыслима, как эмигрантская газета без кремлевских старцев. Это — щи. В них сосредоточены наша культура и история. Не зря щи уважительно называют не на «ты», а на «их», во множественном числе.

В течение первой тысячи лет российской истории щи были главным, а часто единственным блюдом на русском крестьянском столе. Потом пришли в упадок и щи и крестьяне. Постепенно это кушанье скатилось до уровня нищей похлебки и в таком качестве изрядно скомпрометировало русскую кухню. Если дома пахнет щами, значит, тут живут малокультурные, отсталые люди. А когда-то щаной дух обозначал российский вариант домовитости и уюта. «Здесь русский дух! Здесь щами пахнет!» — так писал великий поэт.

Конечно, чтобы насладиться щами, не обязательно надевать косоворотку и лапти. Достаточно правильно эти щи сварить. Что не просто, но увлекательно.

Положите в кастрюлю мозговые кости и хороший кусок говядины (ни в коем случае не свинину — это будет посторонним украинским влиянием, которое равно претит нам как русским и как евреям). **Залейте водой и варите до полуготовности. В горшок положите отжатую квашеную капусту, залейте кипятком и сдобрите двумя ложками сливочного масла. Поставьте закрытый горшок в духовку на малый жар и держите там, пока капуста не станет мягкой**. Это придаст щам томленый вкус, которого иначе можно добиться только в русской печи. Поскольку русской печи в Америке нет даже у президента, операция с капустой неизбежна. **Отдельно сварите два-три сухих гриба вместе с разрезанной картофелиной.**

Теперь нужно соединить все ингредиенты (капусту, грибы и картошку вместе с водой, в которой они варились) и положить в щи мелко нарезанный лук, морковь, репу, корень и зелень петрушки, корень и зелень сельдерея, несколько горошин черного перца (раздавленных), два-три лавровых листа, чайную ложку майорана, посолить и дать повариться минут 20. Затем снять с огня, заправить чесноком и укропом

и поставить кастрюлю в нагретую духовку на полчаса.

Перед подачей на стол в щи хорошо положить крупно нарезанные соленые грибы (не представляем, где вы их достанете) **и обязательно в тарелку добавить забелку, приготовленную из смеси сметаны со сливками.** Эстеты могут вместе с кореньями добавить в щи мелко нарезанную ветчину, но это уже от лукавого.

Есть щи надо с громадным количеством свежего черного хлеба, нарезанного ломтями толщиной с руку. Никакого второго в этот день не готовят. Дай бог управиться с таким первым.

Большая проблема — консистенция щей. Они должны быть очень густыми: чтобы ложка стояла. Но эта рекомендация, как и другие подобные ей, — «солить по вкусу, варить до готовности» — мало помогает повару. С другой стороны, разумный человек должен обладать врожденной интуицией и чувством меры. А другому незачем готовить щи. Он обойдется в кулинарии — гамбургером, в искусстве — телевизором, в спорте — подкидным дураком.

4
Цена выеденного яйца

К яйцу в смысле съедобном отношение сложное. С одной стороны — вкусно и вроде полезно. С другой — у детей сыпь, мерзкое слово «диатез», от которого уже недалеко до еще более противного «диета». Ничего унизительнее для человеческого достоинства цивилизация не выдумала. В абстиненции хоть есть какой-то смысл — например, экономический: сильно пьющий человек тратит гораздо больше денег, чем трезвенник. Причем не собственно на водку, а на побочные радости — такси, несъедобные цветы, глупые подарки, вроде торшера или волнистых попугайчиков. Есть какой-то смысл и в половом воздержании — по крайней мере, теоретически: говорят, неимоверно возрастает творческая потенция. Опять же больше времени остается на самообразование и кулинарию.

Но вот в диете никакого рационального зерна решительно нету. Прежде всего потому, что медики понятия не имеют, какие продукты в каких случаях и для кого вредны или полезны. Мы на собственном примере знаем, что изжога, например, бывает от чая, баклажанов, молока, устриц и т. д. Но от всего этого же может и не быть. Все дело в том, что процесс поглощения пищи не подлежит ведению университетов, а управляется из высших сфер.

С яйцами в диетах происходит непонятное. Есть системы, построенные исключительно на поедании крутых яиц — по восьми штук в день плюс колодезная вода. Так, по слухам, питаются французские балерины. Зато другие диеты — почти все, включая православные посты, — яйца исключают вовсе. Это антияичное движение поддерживается идеологией славянофильства. Оно основано на данных русских сказок о том, что в яйце заключена Кащеева смерть. Поскольку русский Кащей традиционно строен и изящен, то его смерть должна означать торжество пришедшей с Запада распущенности с ожирением.

На самом же деле яйца — один из самых универсальных продуктов, которые знает человечество. И главное — один из тех немногих, которые не приедаются от постоянного употребления. Кроме того, яйца просто и быстро готовить, отчего они и стали неотъемлемым атрибутом завтрака, когда со временем туго. Яйца прекрасны сырыми, вареными (всмятку, в мешочек, вкрутую), в яичницах-глазуньях (по-русски), яичницах-болтушках (по-украински). Но вершина яичной кулинарии — омлеты!

Когда-то старые повара принимали на работу новичка, давая

ему один-единственный экзамен: сделать омлет. Лаконичность и строгая прелесть этого блюда одновременно проста и хитроумна — как сонет. **На разогретой сковороде растапливаете масло, куда затем вливается заранее взбитая до пены яично-молочно-мучная смесь.** (Муки должно быть немного — чайная ложка на два яйца. Вместе с молоком могут принять участие разжиженная сметана и сливки.)

Как только смесь схватится, сковороду нужно сразу переставить в разогретую духовку, где омлет взбухнет и поднимется. Есть его надо в первые же секунды после изъятия со сковороды.

Секрет здесь — непрерывность процесса. Перемещения должны производиться стремительно и обязательно в заранее созданные температурные условия. Только тогда вы насладитесь этим блюдом, наполнители к которому могут быть какими угодно: **омлет сочетается со всеми практически овощами, мясными и колбасными изделиями, с сыром, фруктами (ананасы), вареньем. Наполнители уже готовыми (обязательно горячими) выкладываются на омлет перед перемещением в духовку.**

Обеспечить непрерывность процесса поможет навык и неуклонно растущее мастерство. Главная сложность — чтобы едоки оказались за столом в единственно правильный момент. Обычно все происходит не так. Вы зовете семью. Семья отвечает: «Сейчас!», но никуда, конечно, не идет, занимаясь своими бессмысленными делами. Семья не идет даже туда, куда вы ее про себя посылаете. И уже ваш маленький кулинарный подвиг не доставляет радости, и всех членов семьи хочется убить, и фантазия разыгрывается от близости ножей и печи, но это уже совсем другая кухня…

5
Назад к курице!

Курица — самая загадочная птица, если рассматривать царство пернатых с точки зрения кулинара-эмигранта.

Во-первых, оказалось, что все читанное нами в зарубежной литературе — неправда. Точнее, плебейское невежество живущих впроголодь переводчиков. Выяснились, что все эти «я, пожалуй, съем кусочек цыпленка» и «приготовьте мне сэндвич с цыпленком» — на самом деле всего лишь обычная курица, то есть именно «кусочек курицы» заказывает официанту героиня, а герой вовсе не такой изысканный, как казалось раньше, так как ест банальный бутерброд с курицей. Нас-то, как и переводчиков, учили в школе, что chicken — это цыпленок, а курица — hen.

Во-вторых, все мы выросли в сознании, что курица дороже, благороднее и престижнее мяса. И если в урожайные на крупный рогатый скот годы говядина стоила рубль девяносто килограмм, то за курицу приходилось платить по 2.50. Одно время торговали скороспелыми бройлерами по 1.60, но их покупали неохотно. Бройлеры осуществили идею акселерации в зоологии, и средняя особь была ростом с семилетнего мальчика, а вкусом не напоминала ничего. Самых разборчивых отпугивал радикальный синий цвет бройлеров, и без дрожи их покупали только работники медицинских учреждений.

Уже в Италии стало ясно, что нас долгие годы держали в темноте. Курица оказалась дешевле картошки, автобусного билета, почтовой марки. Эмиграция ринулась на куриц и приехала в Америку с устойчивым отвращением к этой птице, которая и тут стоит втрое дешевле творога.

Многие в течение долгих лет совершали обратный путь — назад, к курице. Реабилитация курицы произошла уже на новом уровне, согласно законам полузабытой диалектики. Теперь, когда мы можем не считать эту домашнюю птицу ни деликатесом, ни бросовым товаром, надо уверенно сказать, что именно из курицы удобнее всего приготовить прекрасный обед, если нет времени возиться и есть смысл сэкономить.

Возьмите крупные куски курицы и крупно порезанный лук: 2 средние луковицы на фунт птицы. На дно кастрюли положите маленький кусок масла, лавровый лист, перец горошком, курицу, лук — ни капли воды! — посолите, поставьте на слабый огонь и уйдите.

Займитесь уборкой, любовью, самообразованием — на кухне

все произойдет без вашего участия. **Часа через полтора вы получите прекрасное сочное блюдо, к которому хорош любой гарнир: отварная картошка, рис, макароны.**

Курица в луковом соусе хороша тем, что ее можно готовить часто, разнообразя добавками. Например, сразу **можно положить в кастрюлю два-три сушеных гриба. Другой вариант — за пять минут до снятия с огня добавить полстакана сметаны, 3–4 дольки чеснока, горсть нарезанной петрушки или кинзы, чайную ложку сухого базилика, майорана или тмина, полстакана вина —** любая из этих добавок дает новое блюдо, так как луковый соус активно воспринимает добавление специй и пряностей.

6
Соль солянки

Если спросить знакомого: что такое солянка? — он начнет описывать мясной суп, который подают в ресторане. А поскольку общее снижение культуры распространилось и на эмиграцию, то лишь редкие нынче представители первой волны помнят, что солянка может быть еще и рыбной и грибной. Эти и есть как раз самые вкусные.

Но и более известную мясную солянку готовить как следует умеют немногие. Первое золотое правило — не экономить на компонентах. Если вкусную уху можно сварить из бросовой мелкой рыбы, а отличный борщ — из дешевого мяса, то солянка тем лучше, чем выше качеством ее составные части: вареное мясо, ветчина, сосиски, отварной язык, колбаса (ни в коем случае не копченая или полукопченая).

Соленые огурцы (но не маринованные) нарезать и вместе с луком, томатной пастой и пряностями (петрушка, укроп, перец, лавровый лист) припустить в сковороде. Эту смесь ввести в бульон, минут через 5–7 добавить нарезанные мясные продукты, еще через 5 — маслины (только развесные) и каперсы. Тут же снять суп с огня. Перед подачей сбрызнуть лимонным соком, к столу подать дольки лимона и сметану.

Но и такая солянка не принесет радости, если забыть, что в любом супе главное — жидкость. Бульон должен быть пряным и крепким. Это второе правило, которым часто пренебрегают даже те, кто соблюдает первое.

Солянки появились в России в XVII веке, когда число постных дней в году колебалось от 192 до 216. Так что чаще мясной готовили рыбную или грибную.

Для рыбной солянки необходима осетрина. Если осетрины нет, получится лишь рыбный суп — пусть и очень вкусный.

Выварить с суповыми пряностями мелкую рыбу и осетровые «отходы» — хрящи, голову, кожу. Бульон процедить, заправить овощами и пряностями так же, как мясную солянку. Положить минут через 5–7 куски осетрового филе — они варятся тоже минут 7. Для придания солянке благородства можно вместе с филе отварить кусочки красной соленой рыбы — кеты, горбуши, лососины.

Для грибной солянки нужны сушеные белые грибы: в Штатах продаются итальянские и польские. На 2 литра воды достаточно 6–8 грибов. В крайнем случае можно обойтись сушеными

шампиньонами — их требуется больше. Отварить грибы, нарезать соломкой и варить еще с нарезанными морковкой, корнем петрушки и сельдереем. Квашеную (1 фунт) и свежую (1,5 фунта) капусту потушить с луком и томатной пастой до мягкости. Добавить мелко нарезанные соленые (не маринованные) грибы. Все варить минут 15. Перед снятием с огня добавить маслины, каперсы, лимонный сок.

Увы, в эмиграции если и находятся умельцы, маринующие грибы, то соленые достать совсем сложно. Так что, в крайнем случае, можно приготовить неполноценную грибную солянку: ее все равно стоит сделать, потому что даже без соленых грибов получается совершенно особый, ни на что не похожий по вкусу и аромату, суп.

А ведь супы и есть главная ценность русской кухни. Не зря на Руси вилки появились на 400 лет позже ложек.

7
Рыбий глас

Есть страны морские, есть горные, есть лесные. Россия — страна речная. Обильные судоходные реки Восточно-Европейской равнины были колыбелью нашей родины. Поскольку от Рюрика до сегодняшних дней дороги на Руси строить ленились, то реки были главными путями сообщения, связавшими вятичей, кривичей и даже белоглазую чудь в одну великую державу — от Кубы до Афганистана.

Из этого следует один важнейший кулинарный вывод — рыба.

Да, именно замечательная пресноводная рыба стояла на первом месте в российской гастрономической традиции. Нигде в мире не было таких осетров, белуг, стерлядей или хотя бы пескарей. И никто лучше русских не знал, как с ними обходиться.

Но все это в прошлом. Сегодняшние россияне, за исключением писателей-деревенщиков, считают, что лучшая рыба — колбаса. Хотя и колбаса утрачена вместе с национальными корнями.

В Америке под рыбой обычно понимают куски ваты, обжаренные в сухарях до такой степени, чтобы спекшаяся корка вызывала изжогу и стойкую неприязнь к любой еде, отличающейся от гамбургеров. Что делать, Америка тоже забыла о своих корнях. А ведь в «Моби Дике» Мелвилл упоминает ресторан, где подавали 200 (двести!) блюд из вареной рыбы.

Мелвилл вообще знает, что писать. Не зря в его романе рыбу едят вареной. Нежная рыбья субстанция нуждается не в пережаренных сухарях, а в деликатном обхождении.

Предположим, что вам не хочется возиться с костями, и вы покупаете свежее филе. Теперь его следует сварить. Но делать это надо с умом. Сначала создайте для рыбы подходящую среду. Она нуждается в этом не меньше, чем вы. Сварите бульон из кореньев — петрушка (корень и зелень), лук, морковь, сельдерей, стебли укропа, одна картофелина. Конечно, лавровый лист, черный и душистый перец, соль.

Хорошо добавить в бульон отдельно прокипяченный огуречный рассол. Он придаст рыбе плотность и белизну. Теперь можно класть нарезанное крупными кусками филе. Дальше начинается самое трудное: не переварить рыбу. Минут пять-семь — и она готова. Подайте ее «фри», то есть свободной. Только полейте расплавленным сливочным маслом, смешанным с

лимонным соком. Вот это будет уже нечто. Но если не останавливаться на достигнутом, то припустите рыбу — и это будет тоже нечто, но уже на следующем головокружительном уровне.

Влейте в глубокую сковороду с плотной крышкой стакан сухого белого вина. Добавьте туда тонко нарезанный лук, зелень сельдерея, укропа, петрушки. Опять же лавровый лист, перец, соль. Хорошо добавить эстрагон (tarragon) и настой шафрана. Когда все это закипит, осторожно разложите на сковороде куски филе, предварительно сбрызнутые лимоном. Жидкость должна покрывать рыбу. Теперь уменьшите огонь настолько, чтобы рыба ни в коем случае не кипела (!). Плотно накройте крышкой и через минут 10–12 подавайте к столу.

Может быть, на чей-то грубый вкус такое блюдо покажется слишком нежным. Что делать, если теперь даже в женщинах все ценят не слабость, а силу и выносливость. Но не сдавайтесь. Правильно приготовленная рыба — шедевр кулинарии. Опять-таки, память о славянских предках.

8
Соки жизни

Что пить? Нет-нет, сейчас речь пойдет не о водке. О так называемых безалкогольных напитках. В Союзе такого вопроса не было — все пили лимонад, потому что все равно, кроме лимонада, не было ничего. Здесь все бросились к американскому разнообразию с кока-колой во главе, но постепенно остыли: надоело, да и успели вдолбить, что во всех этих содах что-то такое содержится вредное — кофеин, кокаин, канцерогены, хлористый натрий, цианистый калий. Почти каждый российский выходец прошел стадию холодного чая — в этом напитке чудился благородный компромисс, символ слияния несуетливой традиционности с прогрессивной гибкостью. Но мы живем в стране, очумевшей от витаминов, и рано или поздно все приходят к фруктовым и овощным сокам.

Это очень правильно, потому что ничего вкуснее природой и гастрономией еще не выдумано. Речь идет, разумеется, о свежевыжатых соках. Потому что при всем доверии к American Food and Drug Administration соки в банках — жалкие ублюдочные собратья здоровых и прекрасных натуральных соков.

Поэтому каждый должен купить соковыжималку. И отдаться увлекательному порыву творческого процесса.

Дело в том, что фрукты и овощи для соков можно и нужно смешивать. Это дело настолько же индивидуальное, как и выбор невесты, но общие законы действуют и там и тут.

Соки условно разделим на три категории: утренние, предобеденные и десертные.

Задача утренних — поднятие тонуса, фиксация перехода от сна к бодрствованию. Поэтому здесь предпочтительнее соки резкие — лучше всего цитрусовые. Безошибочно подходящая смесь: половина среднего грейпфрута на два апельсина. Для большего тонуса можно добавить две дольки лимона или лайма.

Предобеденные соки должны возбуждать аппетит, у кого он слабый, да и просто это вкусная жидкая закуска. Потому тут хороши овощные смеси. Лучшая основа для них — томатная; добавки могут быть разные — сельдерей, петрушка, укроп, кинза, стручковый перец. На два помидора столовая ложка зелени — такова обычная пропорция. Эту смесь можно рекомендовать любителям «Кровавой Мэри».

Соки десертные — мягче, слаще, гуще. С яблоками хорошо сочетаются морковка (одна на два яблока), клубника (две-три

ягоды на два яблока), груша (одна на два-три яблока). К двум-трем сладким мандаринам лучше всего добавить кусок ананаса, небольшой банан, персик или абрикос.

А главное в приготовлении соков — радость эксперимента. В конце концов, не так много в нашей жизни творческих дел, сочетающих пользу и удовольствие, отнимающих при этом немного времени и денег.

9
Немодная добродетель

Пошлая пословица «о вкусах не спорят» придумана людьми с плохим вкусом. Действительно, с плохими вкусами не надо спорить, с ними надо бороться. Особенно с кулинарными.

Потому что именно в этом деле хватает простаков, считающих, что еда — это их личное, глубоко интимное занятие. Но гастрономия, в отличие от других современных искусств, не терпит произвола. Существуют строгие законы, соответствия и правила. Это пусть себе авангардисты воюют с традиционными ценностями. Порядочный человек должен быть в меру консервативен. Во всяком случае, за столом.

Человек воспитанный и интеллигентный не станет есть икру без масла. Или портить ее сырым луком, как это делают даже в лучших американских ресторанах. Врожденное или благоприобретенное чувство гармонии не позволит ему запивать селедку компотом или есть яйца всмятку холодными.

Культура еды говорит о человеке больше, чем эрудиция и умение пользоваться носовым платком.

Повар, даже дилетант, просто не имеет права быть хлюпиком, без твердых моральных устоев. Нравственный релятивизм (пусть каждый ест как хочет) несовместим с кулинарией.

Хорошая кухня требует законопослушания. Поэтому главное качество кулинара — не безудержная фантазия, а элементарная тщательность. Скажем, нельзя сварить хороший суп, если тщательно не снять с бульона пену. Да еще протереть стенки кастрюли бумажной салфеткой. Если оставить в картошке глазки, то блюдо будет отдавать сырой землей. Если одним ножом нарезать рыбу и мясо, то последнее будет испорчено окончательно. Если заварить чай перекипевшим кипятком, то получится горькая микстура.

Об этом забывают даже люди, гордящиеся любовью к эскарго и буйабесу. А ведь небрежность мстит за себя (не только на кухне).

Сейчас кулинария становится самым распространенным в мире хобби (причем мужским). Может быть, потому, что сегодня осталось слишком мало твердых устоев в любой области интеллектуальной деятельности.

Дисциплина не вяжется с обликом современника. Это немодная добродетель.

Но благородное древнее гастрономическое искусство без

дисциплины невозможно. Оно прививает нам уважение к мелочам, к порядку, даже к упорядоченности. (Говорят, в последнюю очередь разрушаются семьи, где каждый день варят суп.)

Хорошая кухня — это борьба системы с аморфной стихией. Когда вы стоите у кастрюли с ложкой (обязательно деревянной!), пусть вас греет мысль, что вы один из солдат, воюющих с мировой анархией. Кухня, в каком-то смысле, — передовая…

10
Хочу харчо!

Идея интернационализма осуществилась на нашей родине только в сфере кулинарии. Мы угощаем своих иноземных знакомых пельменями. Русские рестораны на Брайтон-Бич завлекают посетителей пловом. Американские кулинарные книги в русский раздел помещают соус сациви. Советский павильон на Всемирной выставке сервировал борщ и шашлык. Хотя ясно, что тут перечислены достижения северной, среднеазиатской, украинской и кавказской кухни. Но произошла интеграция, и все это теперь именуется русской кухней. Склонившись перед этим фактом, мы все же не забудем, что самым ярким, острым, живым и нарядным компонентом нашей кулинарии является ее кавказская ветвь. А внутри кавказской — грузинская.

Спросите истинного московского гурмана, и он разрыдается при слове «Арагви». А те, кому удалось поездить по Грузии (а не только побывать на ее курортах), на всю жизнь сохранят память о неповторимом пряном аромате грузинских блюд, из которых каждое есть поэма, как верно сказал Пушкин.

Глубокое и преступное заблуждение — считать кавказскую кухню острой. Да, в состав блюд обычно входит красный перец и часто чеснок, но только бездушный человек может бросить пригоршню перца в тончайшее блюдо и считать, что тем придан грузинский вкус.

Грузинская кухня — не острая, а пряная! И в букете ее пряностей перец и чеснок занимают одно из последних мест, уступая кинзе, петрушке, эстрагону, базилику, корице, гвоздике, шафрану, хмели-сунели… При этом преимущество отдастся свежим, а не сушеным пряностям — то есть травам, которые действуют более мягко и создают пряно-освежающий эффект.

Попробуйте для начала сделать харчо — то самое харчо, которое подавали в каждой затрапезной столовой. Но сделайте его правильно — и увидите, что вы в жизни не пробовали этого супа.

Прежде всего, харчо делается не из баранины, а из говядины. Грузины вообще предпочитают говядину всем другим видам мяса (единственный конкурент — курица). Итак, **возьмите два фунта нежирной говядины. Мясо нарезать на дюймовые кубики, залить тремя литрами воды и варить примерно 1,5 часа. Мясо вынуть, бульон процедить через дуршлаг, вскипятить и засыпать в него 0,5 стакана риса. Посолить и положить мясо**

обратно. Минут через 10 ввести первую порцию пряностей.

В первой порции: обжаренный с одной ложкой муки мелко нарезанный лук — 4 средних луковицы; 1 корень петрушки; лавровый лист; 10 раздавленных горошин перца.

Через 5 минут после этого всыпьте 0,5 стакана свежетолченых грецких орехов.

Вторая порция пряностей закладывается еще через 5 минут и состоит из 2 ст. ложек зелени петрушки, 1 ч. ложки сушеного базилика, 0,5 ч. ложки красного перца, 0,5 ч. ложки корицы. Тогда же вводится кислая среда. Грузины используют тклапи — сушеные сливы ткемали. Но у нас тклапи нет, поэтому надо **влить в суп 0,5 стакана гранатового сока, в крайнем случае — 0,5 стакана томатной пасты.** По классике надо добавить хмели-сунели, но у нас и этого нет, зато в русских магазинах бывает аджика — добавьте ее, исключив в этом случае красный перец.

Через 5 минут выключите огонь, добавьте 5 зубчиков толченого чеснока, 2 ст. ложки зелени кинзы, 0,5 ст. ложки зелени базилика или сельдерея и дайте настояться минут пять.

То, что получилось, почти ничем не напоминает тот суп, который вы называли харчо, и вы осознаете, наконец, в каком невежестве жили все эти годы.

11
Шарлотка, русское имя

Сладкое любят все, хотя далеко не все признаются. Особенно стесняются этого порока рослые мужчины и пьющие водку женщины.

Но порок есть порок. Проще ему уступить, чем с ним бороться. Однако в Америке с десертом все обстоит не так просто. Общество, объявившее войну калориям, существенно ограничило возможности кондитеров. Еще можно представить, что цензура идет на пользу литературе, но в кулинарии запреты губительны.

Поэтому роскошные, элегантные пирожные на витринах кондитерских часто оказываются безвкусными и эфемерными украшениями. Вроде бумажных цветов. А что может сделать первоклассный кулинар, если озверевшее общественное мнение запрещает использовать сливочное масло, сахар и тесто? Вот он и создает нарядную бутафорию.

Человеку нужна альтернатива, и мы хотим ее предложить эмигрантскому читателю. Американцу она не подойдет, потому что альтернатива эта сладкая, жирная и очень вкусная. Называется она шарлотка.

Слово это происходит от французского имени Шарлотта, которому русский язык придал то ли ласкательный, то ли уничижительный суффикс. Даль понимал шарлотку как круглый пирог с вареньем. Но это неправда.

На самом деле шарлотка не имеет отношения ни к французам, ни к варенью. Это старинное еврейское лакомство, и готовится оно так.

Нужно **нарезать сухой батон без корки на толстые ломти и хорошо вымочить их в смеси яиц и сливок. Пока хлеб мокнет, очистить яблоки и нарезать плоскими кусочками. Посыпать сахарной пудрой и дать полежать, чтобы все впиталось. Стенки и дно горшка** (будем считать, что он у вас есть) **смазать маслом. После этого уложить слой хлеба, густо засыпав его сахарной пудрой, корицей и толченым мускатным орехом. Потом слой яблок, и так до самого верха.**

Во все оставшиеся щели щедро напихать сливочное масло. Сверху посыпать сахарным песком, который даст красивый коричневый колер. Накрыть и поставить в умеренно нагретую духовку. Минут через сорок, если яблоки станут мягкими, шарлотку можно подавать. Есть ее лучше теплую и сразу.

Кстати, для самых ленивых можем посоветовать упрощенный рецепт, разработанный немецкими буршами. Это десерт «бедный рыцарь».

Вымочить ломти хлеба в сливках, посыпать пудрой и подрумянить на сковороде, как гренки, в сливочном масле. Проще не бывает.

Конечно, от шарлотки не худеют. К тому же говорят, что есть много хлеба вредно. Но жизнь вообще вредная вещь — ведь она всегда ведет к смерти. А после шарлотки эта неизбежная перспектива уже не кажется такой пугающей.

12
Антисемитская лилея

В русской литературе чеснок, без всякого сомнения, держит первенство в качестве антисемитского растения. Перьям великих российских писателей десятилетиями не давали покоя перья и луковицы этой безобидной огородной травы. Если бы классики были пограмотней и знали, что чеснок относится к семейству лилейных, может быть, их остановила бы пасторальная красота этого имени. Но по своей темноте и Пушкин, и Гоголь, и Куприн, и чуть ли не все прочие почли своей обязанностью вывести чеснок самым неприятным атрибутом еврейства.

Однако были в истории человечества народы, не меньше уважающие чеснок. Его вовсю использовали персы, его любили римляне, им увлекались арабы. В наши дни чесночная кухня в ходу у столь просвещенных наций, как французы и испанцы. Один выдающийся кулинар прошлого даже как-то подсчитал, что «мир и процветание посещают те области, где в кулинарии применяется чеснок». Мы не станем проверять эту смелую гипотезу, и только отметим, что русские классики ошибались, полагая, что граница использования чеснока проходит по черте оседлости.

Просто из всех народов России евреи всегда больше других пеклись о своем здоровье, а чеснок считался и считается чудодейственным средством. В разные времена в разных странах он спасал от сердечных и почечных заболеваний, собачьих укусов и зубной боли, астмы и похмелья, ревматизма и облысения. (И во все времена во всех странах считалось, что чеснок способствует потенции — но это уже тема книги «Русский секс в изгнании».)

Так что русские евреи правильно делали, что ели чеснок. Другое дело, что делали они это неправильно.

В приготовлении почти всех блюд с чесноком есть всего 2–3 минуты, когда его можно закладывать. Это самый момент выключения огня плюс-минус 1–1,5 минуты. Если положить чеснок раньше, он либо исчезнет практически бесследно, либо — если его много — даст неприятный горьковатый вкус. Если закладывать чеснок в уже остывшее блюдо, он сведет на нет другие продукты, ничего другого чувствоваться не будет. Именно вторым способом добавляли чеснок персонажи, так поразившие нежное обоняние русских дворян.

Есть еще несколько общих правил использования чеснока, которые следует знать всякому порядочному человеку. Он

(чеснок, а не человек) не слишком гармонирует с рыбой, но отлично идет почти к любому seafood'у: креветкам, скаллопсам, крабам, омарам. Из всех сортов мяса лучше всего чеснок сочетается с бараниной. В салаты подходит «сладкий» южный чеснок (он крупный, почти как лук), составляя удачную смесь с помидорами, огурцами, кресс-салатом.

К отварному мясу, омарам, крабам, вареным и запеченным овощам хорошо приготовить соус айоли. Для этого надо **смешать 2 ст. ложки истолченного чеснока с одним желтком, ст. ложкой дижонской горчицы, ст. ложкой лимонного сока и чашкой оливкового масла. Смесь посолить, поперчить и взбить до густоты.**

Горячий соус эскарго делается еще проще. Надо разогреть полчашки оливкового масла с 2 ст. ложками зелени петрушки и 1 ч. ложкой сухого эстрагона, добавить 1 ст. ложку истолченного чеснока и через минуту выключить огонь. Соус незаменим к креветкам, скаллопсам, вареной или паровой капусте брокколи.

Вся хитрость заключается в том, что по-настоящему для кулинарии годится только свежеистолченный чеснок, а не порошок и не тот продукт в банке, который приготовили ненадежные люди неизвестно когда. Труд этот кропотливый, но недолгий и благодарный. Правильно подготовленный и вовремя положенный чеснок — это действительно лилея.

13
Обед хамелеона

Простаки полагают, что душа американского народа принадлежит бейсболу. Хотя, казалось бы, каждому ясно, что национальным спортом в США является барбекю. В погожий воскресный день дым от бесчисленных грилей застилает небо, как в старые индейские времена. Американская кулинария поклоняется стейку, и гриль — пророк его.

Искусство жарки стейка заключается в умении купить правильный кусок мяса. Все остальное просто, как умножение на десять, — **зажечь угли, положить на решетку, перевернуть, съесть.** Чем меньше повар участвует в приготовлении стейка, тем ему (мясу) лучше. Простота, чтобы не сказать примитивность такого кулинарного решения соответствует национальному характеру. Однажды мы прочитали на коробке с зубной пастой следующую инструкцию: 1. Отвинтить крышку тюбика. 2. Выдавить пасту на щетку. 3. Завинтить тюбик. Идея классического барбекю приближается к этой инструкции.

Что ж, ничего плохого в стейке нет — и сытно, и полезно, и даже вкусно. Но однообразно. А вылазка за город подразумевает все же коллективное веселье за пиршественным столом. Кто же станет возиться с грилем в угрюмом одиночестве. С нашей точки зрения, идеальное барбекю должно состоять из всех представителей животного и растительного царства. Тем более что все можно приготовить на одной решетке. И с кастрюлями не надо возиться, достаточно рулона фольги.

Начать можно с рыбного стейка. Лучше всего для этого подходит дорогостоящая изысканная меч-рыба, та самая, что фигурирует в «Старике и море». На ночь ее **филе следует положить в гранатовый сок, а потом жарить на фольге минут 25.**

Гриль способен облагораживать даже самые обыденные продукты. Например, ветчину, которая в нашем представлении связана только с обрыдлыми бутербродами. **Поджарьте на решетке с обеих сторон плоский кругляш ветчины, обильно поливая его лимонным соком, и подавайте, украсив ломтиком консервированного ананаса.**

Хуже обстоит дело с курицей. Эта птица любит, чтобы ее ели полностью готовой. А жарка на углях подразумевает некоторую остаточную кровинку. Поэтому за день до намечающегося контакта с природой **положите куриные ножки в обычный**

шашлычный маринад, то есть покройте курицу слоем лука, перца, соли и залейте стаканом сухого белого вина. Вот теперь она будет готова уже минут через 20.

Пикантным обертоном такого обеда могут быть **почки на вертеле.** Для этого их следует **тщательно вымыть, насадить на шампуры и жарить на углях, часто поворачивая.** Подавать почки (лучше всего телячьи или бараньи) нужно опять-таки с лимоном.

Что касается овощей, то их запекают, заботливо обернув фольгой. Только не поддавайтесь детским воспоминаниям и не пытайтесь готовить так картошку. Чтобы она дошла до нужной консистенции на гриле, требуется дня два. Значительно быстрее и вкуснее получается печеный сладкий перец. Отрежьте у него ножку, очистите от семян и положите внутрь кусочек масла. Через полчаса на гриле окажется великолепный гарнир к мясным блюдам. А если фольга не прорвется, то он еще будет и сочным.

Приготовление на гриле хорошо тем, что еда не бывает неудачной. Ведь непременный компонент такого обеда — свежий воздух, от которого разыгрывается бешеный аппетит. Голод исправляет любые промашки повара. Ради самоуспокоения можете сделать вид, что вообще за город выехали именно ради воздуха. И питаетесь, в сущности, только им — как хамелеоны.

14
В поисках утраченного аппетита

Неправы те, кто думает, что для хорошего обеда нужна хорошая еда. Или вилки и ложки. Или деньги. Или компания.

Без всего этого обойтись можно. Без чего невозможен хороший обед, так это без аппетита. Даже самые утонченные гурманы далеко не всегда учитывают этот непреложный факт.

Голод — источник наслаждения в той же мере, в какой эстетическая потребность или вожделение позволяют нам чувствовать себя счастливыми в музее или постели. Голод нужно оберегать так же трепетно, как любовь к женщинам или живописи.

Оставим рискованные аналогии и обратимся к суровой реальности. Всегда ли мы едим только, когда хотим? Ничего подобного! И в этом интимнейшем из дел нами руководят привходящие обстоятельства. К завтраку нас зовет не желудок, а будильник. Время ленча нам указывает не природа, а начальство. Даже наши пиршества омрачены бременем нелепых традиций — ну кто может насладиться новогодним ужином в три часа ночи?

Все это приводит к девальвации кулинарных ощущений. Теряя свободу есть когда хочется, мы теряем интерес к еде вообще. И вот уже появляется идея «питания». Вползают в душу мерзкие витамины, протеины, холестерины. Человек забывает про бессмертную душу и начинает рассматривать себя как корову, в которую нужно ввести высококалорийные корма, чтобы получить… здоровье, что ли?

Чтобы отучиться от этой пагубной привычки, необходимо перестроить концепцию еды. Конечно, мы едим, чтобы жить. Но если слегка исправить этот тусклый афоризм, можно сказать — чтобы хорошо жить, нужно хорошо есть.

Человек разумный не станет подчиняться общепринятым стандартам. Он не бросится за пошлым бутербродом в первую попавшуюся свободную минуту просто потому, что минута оказалась свободной. Он не станет спросонья пихать в себя невнятные стружки под чуждым названием «сириалс» только из-за того, что так делают все.

О нет, он отнесется к своему аппетиту как к первой любви — нежно и романтично. Он будет вскармливать аппетит воображением и прогулками. Он оставит для него лучшие, не замутненные заботами часы своего дня. Он дождется того момента, когда голод украсит еду нюансами и оттенками. Он не

сядет за стол, пока аппетит не преобразует обед в трапезу.

Нет, лучше не есть вовсе, чем есть без аппетита и интереса. Ведь из всех чувственных радостей только эта не оборачивается пороком. И доступна она нам от младых ногтей до гробовой доски.

Существует, конечно, множество средств, подгоняющих аппетит в его неспешном пути к здоровому голоду. Одни предлагают рюмку (старка, перцовка, перно), другие — возбуждающие закуски (форшмак, устрицы, анчоусы), третьи (самые глупые) говорят о режиме.

На наш взгляд, истина лежит глубже. Подлинный аппетит рождается благодаря творческому интересу к пище. Вот если вы обдумаете предстоящее меню, тщательно взвесите все компоненты, не пожалеете времени на аранжировку обеда, проконсультируетесь с чувством прекрасного, не пренебрежете мудростью кулинарных авторитетов (Молоховец, Гоголь, Гиляровский) и только тогда сядете за обеденный стол, как поэты садятся за стол письменный, то вы наконец сумеете в полной мере оценить смысл и свойства вернейшей из человеческих страстей — привязанности к еде.

Говорят, что еще помогает тяжелый физический труд. Не знаем, не пробовали.

15
Наша подводная жизнь

Из всех съедобных новинок Запада эта была самой диковинной — то, что здесь называется универсальным словом sea food. Вероятно, и нам удобнее пользоваться этим иноземным термином, потому что подходящего в русском нет — разве что «дары моря». (Так, помнится, назывался лучший ресторан Мурманска — главная достопримечательность города наряду с первым в стране женским вытрезвителем.) Итак, sea food поразил вкусом и разнообразием воображение эмигрантов. Разумеется, кроме тех, кто придерживается кошерности. Увы, иудаизм препятствует водным тварям, не носящим чешуи. Не хочется опускаться до примитивной атеистической пропаганды, но добровольно лишить себя радости копченого угря…

Эмигранты быстро освоились с sea food'ом, тем более что эти представители моллюсков и раков похожи на нас. Судите сами: мы норовим прильнуть к чему-то прочному — как мидии (mussels); меняем окраску под цвет окружающей среды — как креветки; у многих из нас все еще нет зубов — как у устриц; объемистая грудь и маленькая головка — как у крабов; вытянутое брюшко — как у омаров. Про нас — головоногих, как кальмары, — можно сказать, как о морских гребешках (scallops): молодые прикрепляются к чему-нибудь, взрослые свободно лежат на дне.

Теперь, когда мы ощутили свое родство с морской живностью, узнали и полюбили — можно приступить к ее поеданию.

Крабов, омаров и креветок следует просто отваривать. Не стоит поддаваться декадентским соблазнам запекать, жарить или готовить их на углях. Ракообразные (а крабы, например, — всего лишь короткохвостые раки, хорошо знакомые всем российским любителям пива) вкуснее всего именно варенные в крепком бульоне из кореньев и приправ. **Бросьте в воду побольше сельдерея, петрушки, белого корня, лавровый лист, перец горошком, хорошо посолите и поварите минут десять. Самих ракообразных надо варить минуты 3 (креветки), 5–6 (крабы), 8-10 (большие омары).**

Разнообразие и тонкость вкуса придают соусы. К омарам и крабам — классический вариант: растопленное масло с чесноком и лимонным соком. Для креветок такой соус лучше загустить ложкой крахмала или муки, разведенной в холодной воде, а в

масло предварительно добавить сухую петрушку, эстрагон или базилик. Более выраженный и резкий вкус дает смесь кетчупа с хреном. Такую смесь можно разогреть со сметаной и бросить туда отваренные креветки.

Все соусы для креветок хороши и для scallops, которые для зоолога являются мускулом морского гребешка, а для кулинара — одним из самых тонких морских продуктов. Только их не надо предварительно отваривать: двух-трех минут в кипящем соусе достаточно. Переваренные гребешки напоминают резину.

Креветки и scallops очень гармонируют с припущенной или отварной рыбой, с жареной телятиной. Они оттеняют вкус основного блюда и придают ему праздничный вид. Помните, что лучшей приправой для этих видов sea food'а является эстрагон.

Устрицы готовить не нужно никак, потому что вряд ли вы сумеете коптить их в домашних условиях, — а это единственный вид готовки, который достоин устриц. Их, как известно, едят сырыми с лимоном и — нет ничего лучше — с шампанским или белым вином. Не зря во Франции их добывают по миллиарду в год.

Мидии (mussels) — самые дешевые из моллюсков, и они хороши для приготовления очень вкусного основного блюда. Бросьте ракушки на сковородку, на которой разогрето масло с мелко нарезанным чесноком и зеленью петрушки. От жара ракушки раскроются и дадут сок. Тут же надо содержимое сковородки высыпать в отваренные заранее спагетти и все перемешать, подержав несколько минут на небольшом огне.

16
Грибная метафизика

Грибы, как и некоторые наши знакомые, занимают промежуточное положение между растениями и животными. Ученые до сих пор не решили, есть ли у них душа. Но каждый, кто находил в лесу боровик, в этом абсолютно уверен. У белых — коренастая, положительная душа, у лисичек — кокетливая и суетливая, у сморчков — сморщенная, у рыжиков — славянофильская (рыжиком, наверное, родился в прошлой своей жизни Владимир Солоухин). Без души живут только шампиньоны, потому что их выращивают на грядке.

До революции в России на каждого человека приходилось 50 килограммов грибов в год. Теперь на московском базаре один гриб стоит один рубль[1]. Этим и объясняется духовное оскудение нашей родины.

Поддерживать связь с отчизной в эмиграции трудно, но можно. Проще всего это делать, покупая сушеные боровики польского или итальянского происхождения. Наиболее классический вариант применения этого дорогостоящего продукта — грибной суп.

Замочите в холодной воде пяток грибов (точные пропорции тут неуместны, мы же не немцы какие). **Часа через два достаньте грибы, порежьте их и варите. Настой нужно не выливать, а сохранять,** чтоб подливать в суп, если придут гости. **В бульон положить морковку, луковицу, корень петрушки. Через час грибы сварятся и разнесут по кухне фантастический аромат. Тут начинается пора дилемм. Одна кулинарная школа рекомендует грибы достать, пережарить с луком и бросить их обратно. Другая — положить в суп просто жареный лук. Потом следует решить, чем суп заправить. Можно вермишелью, можно распаренной перловкой. Класть или не класть картошку — не важно, но посыпать укропом и сдобрить сметаной — обязательно.** Какой бы вариант вы ни выбрали, результат будет сногсшибательным.

Если не искусства, то терпения требуют грибные фрикадельки. Сварить белые сухие грибы, мелко порубить их, добавить сметану, растопленное масло, яйца, перец, натертый на терке лук, панировочные сухари. Потом скатать массу в шарики, обвалять в сухарях же и обжарить в масле. Можно подавать фрикадельки в грибном бульоне, а можно отдельно со сметаной.

Но вообще сухие грибы существуют не для того, чтобы

готовить из них специальные блюда. Идея тут в том, чтобы добавлять их куда угодно с тем прихотливым произволом, который ограничивают только вкус и скупость. Сушеный гриб, как золото, облагораживает любую смесь и уж точно ничего не может испортить. Например, потушите на крошечном огне мелко нарезанную луковицу. Когда она даст сок, бросьте в соус буквально один размельченный грибок, через полчаса добавьте сметаны и полейте этим соусом что хотите — котлеты, вареный язык, жареное мясо, картошку. Все приобретает благородный оттенок и запах.

Старинная русская кухня советовала добавлять сушеные грибы в любой суп — овощную похлебку, щи, даже в уху. Грибы ели с кашей, птицей, дичью, они были необходимым компонентом жаркого. Совет этот разумен, хоть и недешев. Грибы способны или придавать свой вкус всему блюду, или оттенять чужой вкус с типичной русской щедростью.

К сожалению, грибы по-американски — это всегда шампиньоны. Беда тут в слове «всегда», потому что сами шампиньоны ни в чем не виноваты. Они пикантны и нарядны, как породившая их французская культура. (Впрочем, сами французы предпочитают наши боровики или уж редкие, как целомудрие, трюфели.)

Лучше всего шампиньоны порезать и вывалить на сухую сковороду. Минут через 10, когда весь сок выпарится (для этого не накрывайте сковороду крышкой), добавить поджаренный лук и сметану. Теперь — уже под крышкой — прокипятить грибы 5 минут и подавать, помня, что именно таким блюдом потчевали гостей во Дворце съездов, где шампиньоны расценивались как признак разрядки.

Есть еще антикулинарный рецепт поедания шампиньонов, который состоит в том, что их едят сырыми. Для этого надо выбрать самые свежие, самые белые экземпляры и нарезать их тонкими ломтиками вдоль гриба. Каждый кусочек должен напоминать плоское изображение объемного шампиньона. Потом посыпать грибы кресс-салатом и залить сметаной, разведенной лимонным соком. Это, конечно, не грибная солянка, но изыск — есть.

Присущий нашему мировоззрению аспект чревоугодничества мешает написать о сборе грибов. Достаточно сказать, что в этом занятии, как ни в одном другом, проявляется незлобивая душа русского человека.

17
Битва за ботвинью

Дикость и неразбериха царят в такой важной сфере человеческой деятельности, как приготовление холодных супов. То под видом настоящей «бабушкиной» окрошки дадут тарелку коричневой воды с крупно нарезанным репчатым луком, то угостят приготовленным под наблюдением старшего раввина свекольником из банки. Можно, конечно, не ходить в гости. Но если так рассуждать, то можно было бы и не ехать.

Надо отдать себе отчет в том, что без холодных супов нам не обойтись, потому что все мы теперь живем на юге. Даже те, кто забрался в Чикаго, живут на широте Тбилиси. Нью-Йорк соответствует Баку, Сан-Франциско — Ашхабаду, Лос-Анджелес — страшно сказать! — Кушке. Той самой, «дальше которой не пошлют», потому что это самая южная точка Советского Союза. Горько приходится на чужбине тем эмигрантам, которые даже не в состоянии найти себе географического аналога на родине. Правда, у хьюстонцев и новоорлеанцев есть надежда: южнее Кандагара идут упорные бои, и скоро 30-я параллель будет тоже наша.

Странно, что в такой южной стране, как США, своих холодных супов нет. В лучшем случае здесь можно получить испанский гаспаччо или еврейско-белорусский свекольник. Приходится самим преобразовывать этот дикий край.

Над баночным свекольником следует хорошо поработать, чтобы довести его до нужных кондиций. Прежде всего, следует усвоить главное: просто нарезать отварное мясо, крутые яйца, огурцы, зеленый лук и укроп — недостаточно. Получится нечто вроде жидкого салата, тогда как суп ценен своей жидкостью — а ее необходимо настоять. Для этого возьмите две трети мелко нарезанных продуктов, перечисленных выше, и пропустите их через мясорубку или процессор с крупной насадкой. Залейте полученную массу свекольной жидкостью и поставьте на холод не меньше чем на два часа. Уже на столе высыпьте в тарелки оставшуюся неразмолотую треть заправки. Тогда у вас получится именно суп, а не случайный набор съестных припасов. А если вы разотрете чайную ложку укропа с двумя ложками горчицы, двумя столовыми ложками сметаны и лимонным соком, то выйдет свекольник, на который можно звать гостей. (Разумеется, еще лучше, если вы отвариваете свеклу сами: можно сделать солидный запас и держать в холодильнике сколько угодно,

расходуя по мере надобности.)

На Ближнем Востоке больше любят кисломолочные супы. Принцип их приготовления тот же. Нарежьте и смешайте 5 крупных огурцов, две дольки чеснока, чашку очищенных от шелухи грецких орехов (для этого их надо слегка обжарить в духовке — минут 15 при 350 °C), полчашки зеленого лука, 2 ст. ложки укропа, соль, перец. Две трети пропустите через мясорубку, залейте 1,5 литра кефира и поставьте на холод. Перед подачей добавьте оставшуюся треть твердых продуктов и сбрызните лимонным соком. Это необыкновенно освежает, и ничего, что его едят арабы: тем арабам, которых вы не любите, некогда заниматься супами, они едят сырое мясо.

Мы вывезли с собой в эмиграцию зеленые щи, которые так вкусно есть в жару холодными. Увы, здесь сложно со щавелем. На Брайтон-Бич он есть, но чего нет на Брайтон-Бич? Недавно там за подержанный кондиционер выменяли орден Ленина. Здешний шпинат слишком нейтрален, но зато есть другая зелень, преступно не замеченная эмиграцией, — кресс-салат (watercress). В Союзе им торговали гортанные люди в кепках, которые называли эту траву цицматы и хотели рубль за пучок. Из кресс-салата, обладающего острым, резковатым вкусом, получаются прекрасные холодные щи — только варить его нужно сравнительно долго: минут 15.

Кстати, эти супы из щавеля или кресс-салата хороши не только на воде, но и на нежирном рыбном бульоне, полученном вываривании кусочков филе. Такой суп, заправленный лимонным соком, и освежает и насыщает.

Подлинный шедевр в жанре холодных супов тоже связан с рыбой. Это ботвинья. **Слегка припустите до мягкости свекольную ботву и щавель, мелко порежьте вместе с огурцом, зеленым луком и укропом, залейте квасом и добавьте хрен, горчицу и лимонный сок. В малом количестве кипящей воды в течение 2–3 минут отварите кусочки соленой и копченой рыбы — осетрины, лососины, палтуса. Соедините с основой и дайте настояться на холоде не меньше часа.**

Ботвинья должна преобразить жизнь в Хьюстоне, если там читают по-русски. Интересно, как с ботвиньей в Кандагаре?

18
Вернемся к нашим баранам

В мире есть немало народов, чья судьба неотделима от баранины.

Мы не из их числа.

Баранина плохо сочетается со славянскими традициями, то есть с солеными огурцами, кислой капустой и водкой. Она стынет в наших неприученных глотках и непереваренным комом лежит в желудках до следующего обеда. А все потому, что мы не запиваем ее горячим зеленым чаем или холодным красным вином.

Для баранины русское застолье сделало два исключения. Первое из них — плов. Он прекрасно гармонирует с бедностью, потому что, как говорят пошляки, плов — это дешево и сердито. И обычно — невкусно.

Судьба второго исключения куда счастливее. Шашлык — отрада наших пикников. Причем что-что, а его мы готовим по-русски, а не кавказским методом. То есть маринуем мясо в уксусе, луке и перце. (Горцы предпочитают гранатовый сок и — даже — говядину.) Хорошо еще оставшийся жир с луком потушить в кастрюле и есть это сверхкалорийное хлебово на похмелье, оставив заботы о диете на понедельник.

Однако согласитесь, что наше баранье меню преступно скупо. Для того чтобы его разнообразить, нужно совсем немного — терпение и труд. Говорят, что при помощи этих добродетелей можно сделать все, что угодно. Например, засунуть зубную пасту обратно в тюбик.

Секрет успеха бараньего блюда — в разделке. Вот где неуместна жалость. Обрезайте все лишнее, пока баранья нога не превратится в миску безупречно красных кубиков. Примерно так же поступал Микеланджело с мраморной глыбой — и вот результат: бессмертие.

Если на мясе не останется ни пленок, ни лишнего жира, ни жилок, то не будет и специфического бараньего привкуса, портящего воспоминание о пиршестве. Вкус останется, а привкус — нет.

Разделанное мясо должно удовлетворять художественному вкусу: его хочется съесть сырым. Кстати, ничего страшного не будет и в этом случае. Но лучше все же приготовить. Например, люля-кебаб. Мелко порубить мясо и лук секачом, смешать с кинзой и петрушкой, посолить и хорошо поперчить. А потом облепить смесью шампуры либо просто сформовать

продолговатые котлетки и поджарить на гриле. Это доступно каждому: гриль, как родственники, есть у любого эмигранта.

Впрочем, не стоит задерживаться на примитивном (но очень вкусном) люля-кебабе. Вот если **в мясорубку или процессор бросить полкило сверхтщательно разделанной баранины, туда же добавить яйцо, 3 столовые ложки масла, луковицу, немного муки и много перца, а потом добиться от фарша воздушности,** то будут все основания говорить о классе. **Теперь из фарша скатайте шарики с грецкий орех величиной, запанируйте в яйце и манной крупе и быстро обжарьте в масле.**

Кололаки, а так называется это армянское блюдо, должны плавать в соусе. И сделать это очень просто. Налейте в кастрюльку стакан бульона (он продается в консервных банках), порежьте две луковицы, добавьте три ложки томатной пасты, ложку муки, ложку масла, пол чайной ложки виноградного уксуса, перец, петрушку, базилик. Поварить минут десять и залить бараньи шарики. Можно потушить кололаки в соусе еще минут 15. Это только читать долго, а делать очень быстро.

Теперь мы добились от баранины, чего хотели: экзотики и нежности. От жены бы так.

19
Повесить на клуковом дереве!

Понятно, что Россию считают отсталой, дикой страной. Понятно, что ее не любят и боятся. Но скажите, ради бога, при чем тут русская кухня?

Мао Цзэдун — тоже не Иисус Христос, но разве страдает репутация китайской кулинарии из-за культурной революции? Разве мир отвернулся от сосисок и баварского пива из-за преступлений Третьего рейха?

За годы эмиграции мы пришли к выводу: Запад катастрофически невежествен в вопросах русской кухни. Причем невежество это, как и любое другое, упрямо и агрессивно.

Но лучше они бы не знали вовсе о существовании русских блюд, чем извращать наше национальное достояние таким чудовищным образом, как это принято по здешнюю сторону железного занавеса.

Что может быть ужаснее, чем рекомендация журнала «Лайф» есть украинский борщ ледяным? Это что ж, пробить корку жира и хлебать липнущую к губам жидкость? Не нужно посвятить жизнь советологии, чтобы разузнать, что борщ едят огненно-горячим, с черным хлебом, чесноком и сметаной. Борщ — это же не атомный завод, не телефон академика Сахарова. Перефразируя Солженицына, можно сказать, что борщ у всех на виду, но никем не понят.

Пусть они кидают в водку лед, пусть пьют ее, как кокетливые старые девы, глоточками, но можно ли считать прогрессивным обычай есть деликатную белужью икру с сырым луком? Это все равно что микроскопом забивать гвозди. Чтобы описать все бесчисленные преступления Запада по отношению к нашей кухне, нужно составить целый справочник. И он уже составлен. Солидное американское издательство «Саймон и Шустер» выпустило в свет «Международный гастрономический путеводитель», который призван объяснить особенности кулинарии всех стран мира.

К несчастью, есть там и русский отдел. Шарлатана, который его написал, зовут Квентин Крю, и живет он в Чешире, Англия. Более подробного адреса издательство не дает, очевидно опасаясь мести оболганных народов.

То, что вышеупомянутый негодяй пишет о русской кухне, являет собой симфонию невежества, увертюрой к которой может служить первая же фраза: «Русской кулинарии практически не

существует».

И это после того, как вся Европа заимствовала из России закусочный стол, богаче которого нет. Все эти холодцы, заливные, балыки, икра, соленья, произведшие фурор в самом Париже, для Квентина Крю не существуют. Естественно, он не знает и того, что в русской кухне самый богатый в мире репертуар супов, среди которых, как алмазы его британской короны, сверкают щи, уха и окрошка.

Но самое веселое начинается дальше. Путеводитель перечисляет перлы русской кухни, которые «чаще всего встречаются в меню ресторанов». И вот что мы нашли в этом меню: «черные оливи, клуковый суп, креветкий суп, малекий суп, суп-холодец, грыбной суп, угорь в вино, грузинский плоф, индушка с каштанами, чакапули, вареные картошки в сметане, спинат с орехами, тянушки». (К несчастью издательства, автор дает все названия по-русски.)

Мы абсолютно уверены, что скорые на расправу советские власти посадили бы на кол директора ресторана с таким меню. И мы в данном конкретном случае абсолютно солидарны с советской властью.

Перечисляя свои блюда, которые походят на обед художников-концептуалистов средней руки, автор, названный в предисловии экспертом, дает еще и свои пояснения. Так, например, форшмак, по его мнению, готовят из говядины, селедки и картошки, перемалывая их с сыром, а шашлык — это мясо с грибами.

Будь наша воля, мы бы за такую книгу заставили все издательство «Саймон и Шустер» до конца их дней питаться хот-догами из свеклы и гамбургерами с мороженым. Lex talion — око за око, зуб за зуб.

Может, кому-то покажется, что нельзя испытывать такие сильные чувства по такому малозначительному поводу. Но для чего же тогда их беречь, если не для этой, самой сокровенной материи?

20
Уха не суп, а средство наслажденья

Горестный перечень невозвратимых утрат эмигранта столь же нескончаем, сколь и список приобретенных преимуществ. В области рыбной кулинарии основное завоевание — экзотическое — обилие sea food'а. Главная потеря — настоящая уха.

Если иноземец вздумает создать уху, руководствуясь воспоминаниями эмигрантов, то с удивлением обнаружит, что ее главным компонентом является водка. Действительно, вспомним сопутствующие ухе картинки: мелкий дождь, серые сумерки, плохо натянутая палатка, то и дело гаснущий костер, закопченный котелок, переругивание хриплым шепотом — считается, что можно спугнуть рыбу. Нет ничего прекраснее этой безотрадной картины, потому что каждый знает, что ждет его впереди: мокрые бутылки со сползшей этикеткой и божественный вкус ухи из свежепойманной речной рыбы.

Уха и водка неразрывны в представлении настоящего русского человека — как Пушкин и Лермонтов, слон и моська, очи черные и очи страстные.

Конечно же, уха — это обряд. Может быть, даже прежде всего — обряд. Но не только. Все-таки есть еще и кулинарная точка зрения, с которой уха — это жидкое горячее рыбное блюдо. Когда-то ухой на Руси называли любую наваристую похлебку — из мяса, например. В одном из лучших в русской литературе описаний застолья — «Князе Серебряном» А. К. Толстого — находим: «Принесли разные похлебки и трех сортов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную». Но уже в XVII веке ухой стали называть только рыбной навар.

Следует решительно отмежеваться от попыток выдать за уху рыбный суп. Уха — это обязательно чистейший прозрачный бульон, и потому не допускает ни мучных или крупяных заболток, ни жареного лука, ни спассерованных овощей. Вообще в уху кроме рыбы, пряностей и кореньев можно добавить только картошку и морковь — и все.

Лучшая уха из: а) свежей, б) речной, в) мелкой рыбы. Из этих трех главных пунктов труднее всего выполним пункт «б». Тут ничего не поделаешь: горестный перечень невозвратимых утрат… (см. начало). Для бульона хорошо использовать **мелкую морскую рыбешку.**

Эту рыбу **следует выварить до разваривания — из расчета 2 фунта на 5-литровую кастрюлю воды, — а затем**

безжалостно выбросить. Навар процедить и поставить на маленький огонь, добавив лук, корень петрушки, сельдерей, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком, соль.

Через минут 20–30 добавьте нарезанные соломкой морковь и картошку, эстрагон и базилик (свежие или сушеные). **Еще минут через 5–7 положите куски рыбного филе.** Здесь уже нужна благородная рыба: возьмите треску, форель, сига. Если удастся — стерлядь. Филе варится несколько минут.

Чем больше и разнообразнее набор пряностей, тем лучше уха. По пословице: хоть и не рыбно, да ушно. Но и филе должно быть не слишком мало: по два порционных куска на тарелку.

Отдельно в чашке заварите горячим бульоном несколько ниточек шафрана и влейте в снятую с огня кастрюлю. Уха станет золотистой и ароматной. **Бросьте в кастрюлю кусок сливочного масла, дайте навару настояться минуты 3–4 и подавайте, посыпав укропом и зеленым луком.**

Вопрос о том, следует ли подавать к ухе водку — в холодном, запотевшем, со слезой, графине, — является преступным сам по себе и в качестве такового ответа не требует.

21
Родной язык

У нас есть знакомый, которого за систематические хищения выгнали с третьего курса мясо-молочного отделения пищевого техникума. Так что мы основательно разбираемся в технологии продуктов питания: в частности, в составных частях крупного рогатого скота.

Все знают, что у коровы есть вырезка, некоторые подозревают наличие души, другие верят, что в иной жизни сами были или станут коровами. Но до чего же это далеко от подлинного глубокого знания! Как могли бы мы блеснуть в разговоре со знающим человеком: голяшка, пашина, задняя бабка, шпиндель… Увы, не с кем поговорить в эмиграции.

А ведь именно тут корова спешит открыть нам свои тайны, вываливаясь частями на прилавки супермаркетов. Именно тут — разгул потрохов, которые на родине называли иностранным словом «субпродукты», скрывая от нас вместе с финскими гарнитурами и творчеством сюрреалистов. Знали ли мы, что диафрагма есть не только у фотоаппарата, но и у коровы? А здесь все наоборот: в «Кодаке» всего одна кнопка; а белую, похожую на нейлоновое покрывало, диафрагму рогатого скота в изобилии покупают пуэрториканцы. Кто представлял себе, что у коровы есть книжка? А она есть у нее, в отличие от большинства эмигрантов: коровий желудок состоит из рубца, сычуга и книжки. Первые две части едят, третью — нет. (Это естественно: ее читают.)

Но главный коровий потрох — язык. Он попадался нам и на родине. Не было в ресторане вкуснее закуски, чем заливной язычок. (Если не считать миноги, но для этого понимания надо быть рижанином.) Глупый Даль определил язык как «мясистый снаряд во рту» — но что взять с иноземца! Во рту язык никому не нужен, чаще всего опасно вреден и назойливо утомителен. Но на блюде!..

Проще всего, конечно, язык отварить и подать украшенным зеленью с соленым огурцом и хреном. Но и тут нужна сноровка и опять-таки знание. Бульон для варки следует готовить тщательно, как завещание. Луковица, две палки сельдерея, две морковки, корень петрушки, лавровый лист, черный и душистый перец, соль — тут важно ничего не упустить, потому что результат прямо пропорционален подготовительным усилиям: язык станет пряным и ароматным.

Особенно хорош в качестве закуски заливной язык. Тут важную роль играет желе, поэтому добавьте в отвар белого вина (полстакана на литр бульона) и подсыпьте щепоть базилика или майорана. Доведите до кипения, но не кипятите. Процеженную жидкость загустите желатином и залейте разложенные ломти языка, избегая ненужного украшательства и меняющих тонкий вкус желе излишеств вроде крутых яиц. С заливным языком уместна только красиво нарезанная морковь, отваренная вместе с ним.

Если **крупные куски отварного языка обжарить с луком, а потом залить двумя чашками бульона, сверху уложить куски картофеля** (по размеру — такие же, как куски языка), то через 30–40 минут вы получите прекрасное жаркое. А если **в середине тушения добавить нужную смесь, то можно добиться праздничного, незабываемого блюда — языка по-кавказски. В смесь входят мелко нарезанная зелень петрушки (2 ст. ложки) и кинзы (1 ст. ложка), нарезанный чеснок (3 зубчика) и толченые грецкие орехи (2 ст. ложки).** К такому жаркому будет очень кстати красное вино, тогда как холодный язык немыслим без холодной водки.

И в том и в другом случае за столом создается теплая, непринужденная атмосфера, напоминающая о старой, банальной, еще в школе забытой истине: язык — средство общения.

22
Еврейский пенициллин

Смешанные русско-еврейские браки обычно не отличаются повышенной взаимной ненавистью. Но все же есть один вопрос, который постоянно вызывает распри. Что варить — борщ или бульон?

И то и другое блюдо отмечено национальными признаками, и разница между ними такая же, как между курносым носом и носом с горбинкой.

Однако противопоставление это, как любая национальная рознь, в кулинарии неуместно. Будучи соглашателями по натуре, мы признаем достоинства того и другого. Но бульон варить проще. Если борщ капризен, как гоголевская проза, то бульон не лишен некоторой трезвости и даже еврейской меркантильности: сварив его, вы получаете первое и второе сразу.

И все же простота бульона обманчива. Она не исключает если не искусства, то хотя бы грамотности. Не зря американцы нееврейского происхождения видят в элементарном курином бульоне некую тайну и верят в его целительную силу. Поэтому они и прозвали его еврейским пенициллином.

Но, как это ни грустно, тайн никаких нет, а есть два секрета.

Во-первых, бульон надо варить на очень маленьком огне. Во-вторых, не жалеть кореньев.

Возьмем заурядную курицу (кстати, лучше петуха — от него навара больше), зальем ее холодной водой. Когда она закипит, нужно очень тщательно снять пену и даже протереть стенки кастрюли бумажной салфеткой. От этой операции зависит прозрачность будущего бульона: хороший бульон должен быть чист и ясен, как вода Красного моря в районе Эйлата.

Теперь надо уменьшить огонь до мыслимого предела, а потом сделать его еще меньше.

Положим в кастрюлю большую разрезанную луковицу, нарезанную на крупные куски морковку, даже две, здоровую палку сельдерея, корень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, душистый перец, одну гвоздику. Хорошо еще положить хвосты от укропа и петрушки. Правильный человек всегда хранит остатки зелени для супа.

Минут через сорок посолить, вытащить курицу, а бульон процедить. Причем коренья надо протереть сквозь дуршлаг в кастрюлю.

Это и будет классический еврейский бульон, который лечит

от простуды и приносит простые гастрономические радости без излишних хлопот. Особенно если есть его со сладковатыми сухариками. Именно на таком бульоне воспитывались поколения евреев во всех странах диаспоры.

Одна беда — курица приедается. Но для этого существует бульон из говядины, который можно разнообразить всевозможными добавками.

Русская традиция рассматривает бульон как полуфабрикат для приготовления других блюд. Например, борща. Евреи видят в нем самодостаточное кулинарное явление.

Для такого бульона нужен хороший, фунтов на пять, кусок мяса без костей. Все остальное — смотри выше. Только варить говяжий бульон надо долго — часа три, и еще к кореньям можно прибавить репу. Когда суп практически готов, его вкус легко можно изменить минимальными добавками. Например, бросить буквально несколько листьев крупно нарезанной капусты. Хорошо, если это краснокочанная капуста, — она более пряная и дает оригинальный цвет старого бордо. Можно добавить нарезанные сосиски, или копченую колбасу, или ветчину и вообще что хочется.

Правильно сваренный бульон испортить трудно.

Мясо, сваренное в супе, едят отдельно. И не только из экономии, но и потому, что оно считается деликатесом, который не стыдно подавать даже к праздничному столу. Едят его, естественно, с хреном, обильно поливая перекаленным сливочным маслом.

Кроме вкусовых качеств бульон обладает еще и тем поучительным достоинством, что его прозрачность противостоит нашему смутному времени.

23
Салат и сало

Чем мы отличаемся от французов?

Это ясно: наше несомненное преимущество в том, что они лягушатники. Русский человек — едок обстоятельный: он прыгающего не ест. А французишка, в пальтишке на рыбьем меху, с куриным своим умишком, все стрескает, что ему ни положи. Кстати, прагматики, просочившиеся в Политбюро, сыграли на этом обстоятельстве. Вся Костромская область, где резко упали показатели урожайности и удойности, выполняет госплан исключительно на экспорте лягушек во Францию. Не зря гордится Родиной Андрей Вознесенский:

> Превратив в компьютеры,
> их вернет Париж.
> У наших лягушек мировой престиж.

Нормальный обмен: чем богаты, тем и рады.

Но мы вовсе не собираемся агитировать читателей за земноводных, хотя они и неплохи — припущенные под острым майонезным соусом. Мы понимаем пределы читательской кулинарной отваги. Поэтому поведем речь о национальной еде французов — не о лягушках, хоть они и дали прозвище всей нации, а о салате.

Подлинно французский салат, как это ни смешно, состоит именно и только из салата: несколько свежих зеленых листьев, сбрызнутых соусом. Легкомыслие этой пищи настолько смехотворно, что в русском языке такого понятия салата и не существует. Если речь идет о салате из овощей, то имеется в виду смесь помидоров, огурцов и всякой зелени, заваленная кучей сметаны.

Однако совсем отвергать зеленую траву не следует: из нее можно приготовить вкусный горячий гарнир. Вскипятите литр воды, бросьте туда нарезанный пучок салата (лучше всего плотный romaine) и снова доведите воду до кипения, затем слейте. В сковороде разогрейте оливковое масло с тремя измельченными зубчиками чеснока — минуты две. Добавьте салат и подержите на среднем огне 3–4 минуты. Посолите и поперчите.

Еще пикантнее другой гарнир. В оливковом масле пассеруйте

2–3 минуты нарезанный пучок зеленого лука. Добавьте нарезанный пучок салата (сырого), через минуту — сок половины лимона и пол-ложечки сахара. Когда салат осядет, сдвиньте его к краям сковороды, а в центр налейте полчашки холодных сливок. Через минуту все перемешайте, посолите и подавайте к жареному мясу, рыбе или курице — гарнир универсальный.

Как видно, и от простой травы есть какой-то прок, если взяться за дело с русской смекалкой. Но вообще-то, в нашем понимании «салат» — это целое блюдо, порцией которого может до отвала наесться недельная клиентура магазина Health food. Например, незабвенный салат оливье, он же — «столичный»… Не продолжаем, дрожит рука, душат слезы памяти.

По нашим наблюдениям, эмиграция все больше отходит от традиционных российских салатов, будучи подвержена вредной диетической пропаганде. Поскольку наше жизненное призвание — соглашательство и компромисс, мы хотим предложить салат, который должен устроить и гурмана, и диетика, и ностальганта. Рецепт его прост и прекрасен.

Фунт мяса крабов (не из банки — в приличном рыбном магазине продают уже готовый продукт crabmeat) **смешать с двумя мелко нарезанными стеблями сельдерея, 1,5 ст. ложки мелких каперсов и мякотью двух плодов авокадо** (выбирать мягкие, чтобы продавливались пальцем), **чуть поперчить, но не солить. По вкусу добавить майонез и перемешать.**

Существуют варианты российский и восточный. В первом случае вместо авокадо возьмите две небольших вареных картофелины, во втором — чашку отварного риса.

Это — хоть и очень вкусно — конечно же, уступка новому неправильному образу жизни, по сравнению с мощью оливье, он же «столичный». Но все же в этом случае мы не опускаемся настолько, чтобы подавать себе и другим сырую траву на тарелке и притворяться, что это и есть кулинария.

С точки зрения русского человека такая еда пуста и презренна. И к этому суждению есть основания. Вспомним, как бежали от нас французы, проложенные листиками салата и укутанные нашими же бабьими платками, под напором оснащенных верной идеологией и наевшихся сала патриотов (об этом см.: Лев Толстой. Собр. соч. в 20 томах. М., 1960. Т. 4—7).

24
Реабилитация котлеты

Рубленые котлеты относятся к числу предметов любимых, но не уважаемых. Желанных, но не вожделенных. Приятных, но не престижных. В этом же ряду — оперетта, пухлые блондинки, детективный жанр.

Человек, зачитывающий Юлиана Семенова, скорее всего, будет восклицать интеллектуально-визгливым голосом: «Как? Вы не читали „Под всеми девушки цветут“ Пруса?»

Утонченный ценитель джаза к десятой рюмке раскалывается и запевает лишенным приятности голосом: «Белая ночка да серый конь лихой…»

Сластолюбец, рассуждающий о длинных ногах и плоском животе, по-настоящему оживляется при виде форм, которые в народе именуются «есть за что подержаться».

И так далее. Нашей жизнью правят подлинные страсти, которых принято стесняться, по крайней мере — не афишировать.

Та же картина повального лицемерия наблюдается в области гастрономии. Если спросить неравнодушного к еде человека о его кулинарных склонностях, то в ответ прозвучит меню дорогого ресторана. И только домашние этого неискреннего гурмана знают, что он убил брата за сковороду котлет с жареной картошкой.

Картошка — не омар: ею не погордишься. Это как с родным дедом, приехавшим погостить из деревни: уже в шесть утра он с громовым хлюпаньем пьет в кальсонах чай, и решительно нет возможности знакомить его с друзьями.

Среди скрытых кулинарных привязанностей особое место занимают рубленые котлеты. При той сложной количественной и качественной специфике мяса, которая существует у нас на родине, котлеты составляли добрых три четверти стандартного обеденного меню: прокрученный через мясорубку и приправленный пряными добавками продукт можно было бы счесть обильным и первосортным.

Это блюдо стало настолько распространенным, что утратило свой необходимый эпитет «рубленая». Мы забыли, что котлета — это кусок зажаренного мяса с ребрышком. Напротив: произошел лингвистический казус — прежняя котлета стала именоваться «отбивной котлетой», а затем и просто «отбивной». А сей рубленый отпрыск вошел в язык в виде полноценной «котлеты».

Итак: котлета. При всей ее банальности, это изысканное

сложное блюдо, которое, увы, мало кто умеет готовить по-настоящему хорошо. Это происходит от недостатка уважения, хотя правильно сделанная котлета намного богаче и вкуснее отбивной, и стейка, и, уж, конечно, хамбургера. Просто надо соблюсти несколько важных правил, которыми часто пренебрегают из-за обыденности блюда.

— Делать котлеты следует только из свежепрокрученного фарша, причем в мясорубке, а не в процессоре.

— Лучше всего смешивать фарши. За основу (три четверти) брать говяжий и, в зависимости от вкуса, добавлять свиной, бараний или телячий.

— Добавлять размоченный в молоке (или в воде) белый хлеб без корки.

— Добавлять только яичный белок, но не желток. Белок надо отделить от желтка и сильно взбить, после чего влить в фарш.

— С луком поступать по произволению. Можно прокрутить вместе с мясом сырой лук — тогда котлеты будут сочнее, можно использовать мелко нарезанный жареный — тогда котлеты будут острее, «жаренее» на вкус.

Вот и все. Но главное — отнестись к котлетам как к серьезному ответственному блюду, забыв о том, что они подавались в каждой занюханной столовой. Ведь и «Гамлета» можно посмотреть в Шекспировском театре, а можно — в колхозном Доме культуры.

25
Приключения духа

Сравнение кулинарии с жизнью напрашивается само собой. И в той и в другой сфере справедлив афоризм: человек ест, чтобы жить, но не живет, чтобы есть. Он живет, чтобы есть вкусно.

Если сопоставить обыденную жизнь с остывшими макаронами, то легко убедиться, что тому и другому смысл придает острота — внезапная любовь, томатная паста, рискованные приключения, красный перец, лотерея, чеснок.

Однако кулинария сложнее жизни: список пряностей куда длиннее, чем набор необычных происшествий, выпадающих на долю заурядного человека. К тому же кулинария гуманнее. От пряностей еще никто не умирал, чего не скажешь о приключениях.

Народы, любящие пряности, ведут яркую жизнь — спекулируют гвоздиками, угоняют самолеты, увлекаются кровной местью. Нации, предпочитающие пресную пищу, обречены на апатию и вымирание. Взять хотя бы латышей или самоедов.

Эмигрантам соответствует пряная гамма и горячая кровь. Чтобы в этом убедиться, достаточно посетить Брайтон-Бич с его мафией и кавказскими ресторанами. И все же: как часто мы встречаемся с нравственной глухотой и кулинарной безграмотностью. Сколько еще людей, не способных отличить любовь от дружбы, а майоран — от тмина.

Даже с классическим суповым набором пряностей обращаются небрежно. А ведь надо всего-то подавить ложкой десяток горошин черного перца и одну душистого, поломать 2–3 листика лавра, очистить 2–3 зубчика чеснока и бросить все это в готовый суп за 5 минут до конца варки (не раньше!). Азбучные истины.

Еще преступнее невежество эмигрантов по отношению к новой жизни. Что знает средний эмигрант о кардамоне, бадьяне, тимьяне? О кремлевских старцах и моргедже — все, а об анисе и чабере — ничего. Обидно.

Искусство использования пряностей сродни живописи. Есть базисные соответствия — небо голубое, трава зеленая, люди розовые. Или: розмарин идет к баранине, шафран — к рыбным блюдам, ореган — к курице, паприка — к телятине. Но ни художник, ни повар не уйдут далеко, если будут пользоваться только трафаретными сочетаниями. Тут, как нигде, нужна самостоятельность, творческая смелость, вдохновение. Разве

поможешь советом Ван Гогу?

Даже новичок должен дерзать. Пряности способны самое скучное блюдо сделать нарядным и праздничным, как детский рисунок или картина Пиросмани.

Возьмем банальный, как будильник, омлет. Выльем три яйца, четверть стакана сливок, ложку газированной воды, добавим соль, свежесмолотый черный перец (другим пользоваться вообще нельзя), всыпем столовую ложку сухого базилика и венчиком взобьем все это до образования пены. Потом надо поджарить в масле ломтики помидоров, залить их смесью и жарить омлет под крышкой минут пять. Потом сложить его на сковороде пополам и сразу подавать. Снаружи он будет поджаристым, внутри полужидким, что правильно. Тарелка с таким красно-желто-зеленым омлетом выглядит как летний луг с одуванчиками и маками.

Пряности должны быть всегда и во всем. Добавьте к гренкам сухой петрушки. Запеките яблоки с корицей. Посыпьте отварную брюссельскую капусту мускатным орехом. И не подавайте любые дары моря без хотя бы элементарного соуса. Потомить в расплавленном масле мелко нарезанный чеснок, потом густо засыпать сушеным эстрагоном. Залить этим соусом отварную рыбу, креветки или скаллопсы — и все. Но за это блюдо не стесняются брать большие деньги французские рестораны.

Для экспериментов с пряностями прекрасно подходит тушение больших кусков мяса. Его трудно испортить.

Возьмем говяжью вырезку фунта на 3–4. Обрежем все лишнее и добавим все необходимое. Как то: чеснок, лавровый лист, гвоздику (не больше 2–3 тычинок), душистый и черный перец. Потом натрем весь кусок смесью из майорана, тмина и имбиря. Еще неплохо обмазать мясо любой нерусской горчицей. Завернуть в фольгу и поставить в духовку часа на два. Солить мясо лучше уже на столе.

Кстати, если вам захочется добавить что-нибудь еще из пряностей, не стесняйтесь. Вкус создается десятком ингредиентов, и только сам повар знает, что положил. Жить с пряностями интереснее, чем без них. А так ли много в мире вещей, про которые можно сказать подобное?

26
И волки сыты, и овцы целы

Несчастлив тот дом, в котором не варят супа. Не стоять той семье, где все кормятся бутербродами. В наш век, век экзистенциального одиночества, нет фундамента прочнее, чем кастрюля густого горячего супа. Вокруг нее собирается и стар и млад, чтоб хлебать наваристую жижу, заедая щедрыми ломтями хлеба.

Настоящий классический суп распространен лишь у тех народов, где бедность понукала изобретательность. (В Западном полушарии мы обнаружили пристрастие к супам только на Карибских островах, где этот обычай сохранился со времен рабовладения.)

Суп по-русски — это обед сам по себе. После правильно сваренных щей, солянки или рассольника встать трудно — не то что переходить ко второму. И это правильно, особенно зимой.

Но стоит ли замыкаться в национальном самолюбовании? Разве не следует нам, пристально вглядываясь в чужую жизнь, заглянуть и в чужие тарелки? Зададимся вопросом: что же плавает в раскованном демократическом супе, сваренном западнее Тиссы?

Овощи.

Вот она, принципиальная разница между Западом и Востоком. У нас овощи ложатся на густой мясной бульон, у них — привольно плещутся в жидкой водичке. И не стоит отвергать чужой опыт с порога. Идея овощного супа не столько в насыщении, сколько в наслаждении. Если вы сможете донести до стола тонкую субстанцию овоща, то наградой будет и аромат, и нежный вкус, и изящная легковесность, и даже, говорят, витамины. К тому же щи, например, хорошо готовить с утра, как только жены уходят на работу. А овощной суп варится в полчаса, между делом (если оно у вас есть).

Притом овощной суп не требует строгого следования рецепту. Он свободен, как верлибр, но требует, как и верлибр, хорошего вкуса и чувства меры.

Возьмем, скажем, головку цветной капусты. Разберем ее на кочешки, положим в кипящую подсоленную воду. Как только вода опять закипит, засыпать в кастрюлю две столовые ложки манной крупы. Минут через пятнадцать капуста станет мягкой. Добавить два стакана молока и сливочного масла, сколько не жалко. Вот и все. Уже в тарелках посыпать петрушкой и тертым сыром.

Получится, конечно, не украинский борщ, но неплохо. А главное — понравится женам и дочерям, сходящим с ума по диете.

Или вот суп из шпината. Не надо думать, что эту траву едят только коровы. Лучше нарежьте его мелко и бросьте в кастрюлю с растопленным маслом, добавьте накрошенный зеленый лук, посолите и потушите, пока зеленая гора не превратится в бурую кашицу. Потом налейте литр кипятка и всыпьте горсть макарон. Как только макароны сварятся, добавьте в суп стакан молока. В тарелку надо накрошить крутое яйцо, налить суп, а потом засыпать его тертой брынзой (две столовые ложки на порцию). У вас получилось классическое болгарское блюдо, а ведь болгары известны не только приверженностью к социализму, но и долгожительством.

А вот рецепт супа-компромисса. Чтобы его сварить, в первую очередь нужна фантазия, поскольку сюда идут любые овощи. **Возьмем в качестве основы краснокочанную капусту — она дает пряный вкус и ядовитый цвет. Нарежем маленький кочан шашкой** (не саблей, а маленькими квадратиками). **Бросим в кипяток, а потом начнем выдумывать. Ну, добавим лука репчатого или зеленого, репу или морковку, картошку или сельдерей, корень петрушки или помидоры.** Можно все вместе, лишь бы не было слишком густо. **Когда суп поварится минут десять, положить крупно или мелко нарезанную копченую колбасу или охотничьи сосиски. Еще минут через десять заправить суп лавровым листом, черным перцем, чесноком и любой зеленью — петрушкой, укропом, сельдереем.** Вот и все. Суп этот не мясной и не овощной, но вкусный. К тому же вы разгрузили холодильник от остатков.

Не следует только думать, что овощные супы варят из бедности или скупости. Их готовят из любознательности.

27
Пельмени для ленивых

Эмиграцию погубит лень. Отвратительная лень и ее мерзкое следствие — приверженность к упрощенным вариантам. Слава богу, наших не подпускают к сфере политики, где склонность к поспешной простоте могла бы проявиться в полной мере: разрешить ближневосточные вопросы — ядерной бомбой, проблему преступности — массовыми публичными казнями. И так далее. Все эти проекты от лени. Почему Илья Муромец был такой геройский молодец? Да потому что просидел сиднем на печи тридцать лет и три года и привык лениться, и когда с печи слез, ему было проще срубить незнакомому человеку голову, чем пускаться в непривычный труд взаимопонимания и дипломатических ухищрений.

Но бог с ней, с политикой. Не пускают наших — и не надо. Зато к плите подпускают без всяких ограничений: демократия, видите ли. И тут эмигрантская склонность к ленивой примитивности наносит серьезный ущерб российскому культурному наследию, которое мы вывезли с собой за границу. Забываются дедовские рецепты, материнские наказы, мудрость веков.

Печаль наша не голословна. Возьмем хоть украшение российского стола — пельмени. Доступность и дешевизна делали это блюдо одним из самых распространенных на нашей родине. Пельмени веселили эмигрантские застолья и в первые годы после приезда. Но прошло время и оскудение постигло наши дома. Более того, многие предпочитают пельменям китайские дамплинги, а особо извращенные — даже итальянские равиоли и тортеллини. Но даже те, кто остался верен традиции, покупают пельмени готовыми, забывая о том, что их лепит бездушная машина, не ведающая ни любви, ни страха.

Но наша задача — не исправлять соотечественников, а помогать им найти компромисс. Поэтому мы призываем заняться приготовлением блюд, в принципе похожих на пельмени, но куда более простых в приготовлении и не менее вкусных. Короче — пельмени для ленивых.

Их создали восточные народы, взращенные в теплом развращающем климате, у которых не было долгих беспросветных зим, когда всей семьей лепились тысячи пельменей впрок на всю жизнь. На эти тихие тупые подвиги способны только наши северные народы. (Кстати, пельмени, вопреки распространенному

мнению, не сибирское, а пермское блюдо, так что Пермь славна не только залежами динозавров и балериной Надей Павловой.)

Восточные «пельмени» отличаются от северных прежде всего размерами: **раскатанное крутое тесто (мука, яйца, соль, вода) нарезается кусками примерно 10х10 сантиметров.** Так что на порцию достаточно 6–7 штук. Понятно, что труда на лепку затрачивается куда меньше. **После накладывания начинки (1,5 ст. ложки) тесто закручивается сверху узелком,** который не проваривается и не должен: за этот узелок едоки держатся, а не едят его.

Грузинские хинкали начиняются фаршем из молотой баранины и говядины в пропорции 4:1. Вместе с мясом надо измельчить лук, кинзу, чеснок, добавить красный перец, соль. Варить с кореньями в большом количестве соленой воды, чтобы не было тесно.

В армянские бораки идет говяжий фарш с луком, петрушкой, укропом, черным перцем, солью. Начинку предварительно обжаривают. Слепленные бораки припускают в воде до полуготовности, а затем обжаривают на сковороде.

Узбекские манты готовят на пару, для чего используется легко доступный на Западе «стимер»: бамбуковый китайский либо металлический европейский. Манты начиняются рубленой бараниной с луком, черным перцем, тмином, солью и маленькими кусочками бараньего сала — по одному на штуку. Решетка стимера слегка смазывается маслом. Готовка на пару идет 40–45 минут.

Туркменский балык-берек — те же манты, только с рыбной начинкой. Филе нарубить на мелкие кусочки, заправить сырым яйцом, луком, укропом, петрушкой, солью, добавить щепотку красного перца и кардамона.

Итак, если мы заменим северные пельмени их восточными родственниками, то получим, может быть, право именовать свою лень — негой. А это совсем другое дело.

28
Аристократы в банке

«Как повяжешь галстук, береги его, он ведь с красной рыбой цвета одного», — добродушно поучал детвору ядовитый моралист Вагрич Бахчанян. И был не прав. Под красной рыбой он понимал алую лососину с кремлевских банкетов. И тут кавказца подвело незнание русской жизни. Вот что пишут по этому предмету настоящие патриоты: «Название „красная рыба“ исстари дано осетровым (осетру, севрюге, белуге, шипу, стерляди, калуге), хотя мясо у них белое. Термин „красная рыба“ осетровым присвоен в том смысле, в каком красным в старину называли все редкое, дорогое, красивое: „красна девица“, „красное солнышко“, „красный товар“». («Книга о вкусной и здоровой пище». Да-да, та самая.)

В эмиграции, конечно, нет ни Калуги, ни калуги, не говоря уже о стерляди. Поэтому рыбная роскошь здесь ограничена одной лососиной.

Однако вместо того, чтобы горевать о безвозвратно утраченной белуге, лучше освоить обильного в нашем новом полушарии лосося. Он того заслуживает. И не только в виде холодного деликатеса. Копченая лососина ни в похвале, ни в поваре не нуждается. Сбрызнуть ее, розовую, лимончиком и съесть — вот и вся кулинария.

Сырая лососина ждет более искусного обхождения. Беда в том, что лососю, как любому аристократу, присуща некоторая сухость. Чтобы избавить рыбу от этого порока, нужен такт. Нечего пихать лососевый стейк на сковороду, как это делают в пышных, но бессмысленных американских ресторанах. С умом надо подходить, по-человечески.

Положите порционный кусок филе в фольгу. Полейте его лимонным соком, поверх рыбы — несколько кусочков лука, стружку-другую морковки, соль, кусочек масла. Потом тщательно запакуйте фольгу и поставьте в духовку на полчаса. Не меньше и, главное, — не больше. Есть надо сразу, прямо из фольги, что еще и нарядно.

Фокус тут в том, чтобы из упаковки не вылился драгоценный сок — он-то и не дает лососине стать сухой. Вот так же пунш растапливает светскую холодность на аристократическом рауте, куда нас, правда, не зовут.

Но можно и проще. Консервированная лососина — вот вам роскошь для бедных. Русский человек с одной стороны консервы

презирает, с другой — ими восхищается. Путаница происходит из-за того, что и «Частик в томате», и «Икра малосольная мелкозернистая» принадлежат к одному баночному семейству. Но в любом случае мы привыкли видеть в консервах законченный продукт, который требует от повара только открывашки.

Однако банка лососины — это полуфабрикат, недорогой, удобный и не лишенный изысканности.

Проще всего из него сварить рыбный суп. То есть бросить в воду картошку, морковку, лук, корень петрушки, лавровый лист и через 20 минут добавить зеленый горошек, лососину, ложку масла, соль, свежесмолотый перец и зелень. Человек изобретательный положит еще и помидор, или сметану, или тертый сыр, или еще что. Такой суп подкупает своей неслыханной, как у Пастернака, простотой и бесспорным, как у него же, благородством.

А вот — лососевое суфле, пришедшее, как любая изнеженность, с Запада. **Вбейте желтки четырех яиц в полкило горячего картофельного пюре. Смешайте это с размятым содержимым одной банки лососины. Добавьте мелко нарезанную луковицу, немножко сладкого перца, четверть стакана молока, соль, перец. Размешивайте, пока не получится однородная масса, которую надо выложить в противень, разровнять и смазать взбитыми белками тех четырех яиц, которые вы разбили раньше. Минут через 25 достаньте из духовки ваше суфле и подавайте с белым вином и законной гордостью.**

Таким образом, из лососины можно сделать полный обед — закуска, суп, второе. Только не вздумайте так и сделать. Не поймут.

29
Родина в рассоле

Давайте отдадим кесарю кесарево. Пусть в Англии есть Шерлок Холмс и парламент, во Франции — любовь и мушкетеры, в Америке — демократия и Голливуд. Зато Россия может гордиться балетом и солеными огурцами.

В Штатах к нашему балету давно привыкли, а вот настоящие соленые огурцы здесь редкость. Это и понятно, огурец не Барышников, по телевизору не покажешь.

Но нам все равно обидно. Ведь на Руси огурцы солили еще в XII веке. И ни татары, ни ляхи, ни большевики не смогли отучить народ от этой замечательной традиции. Тем более что огурцы часто составляли единственную закуску.

Однако прелесть их не в этом — закусывать можно и мануфактурой. Соленые огурцы — незаменимый и решающий ингредиент множества русских блюд, как то: солянки, рассольника, кальи, азу по-татарски, салата оливье.

Если читатель надеется после этого получить рецепт соления огурцов, пусть на нас не рассчитывает. Для такого дела нужны деревянные кадки, ветки можжевельника, изба с подполом, суеверия (достоверно известно, что нельзя ничего солить в полнолуние).

Впрочем, в Америке соленые огурцы все же можно купить. Торгуют ими евреи, которые вывезли кулинарный секрет из той же страны, что и мы, только раньше. Но следите, чтобы вам не всучили суррогат в виде огурцов маринованных. Такие случаи бывали, и закончились они плачевно.

Но коли вы уж раздобыли настоящие соленые огурцы, варите рассольник, не прогадаете. Суп этот национален, как хоровод. Кушанье истинно народное, даже крестьянское.

Прежде всего забудьте все столовские ассоциации, связанные с гордым, но скомпрометированным именем «рассольник». А когда забудете, займитесь подготовкой субпродуктов. Рассольник варится исключительно из них, и в этом его сила.

Говяжьи почки, которые в стерильной Америке почти лишены запаха, надо все же минут пять поварить. Потом безжалостно обрезать все, внушающее подозрение, и накрошить почки в кастрюлю.

Язык (лучше телячий) отварить до полуготовности, сунуть под холодную воду и почистить. Шкура должна сниматься легко и сладострастно, как чулок с девичьей ноги.

Отвар вместе с нарезанным языком вылить в кастрюлю с почками, добавить кипящую воду и варить полчаса.

Пока же займитесь другими делами, ибо рассольник этого требует. **Две столовые ложки перловки промойте холодной водой, залейте кипятком и поставьте распариваться под крышкой. Огурцы с должным уважением порежьте и варите в их же рассоле минут 10, все время снимая пену. Нарежьте соломкой морковь, петрушку, сельдерей, кубиками одну картофелину.** Теперь требуется все соединить, но и это надо делать с умом. **Сперва бросьте в суп коренья и крупу. Через 10 минут — картошку и две накрошенные луковицы. И только когда все сварится — огурцы вместе с рассолом** (иначе в кислой среде картошка задубеет). Суп лучше не солить вовсе, а добавить побольше рассола.

За три минуты до готовности положить зелень укропа, петрушки, сельдерея, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца и 2 душистого. Потом выключить газ, накрыть крышкой и подождать, пока суп настоится, если хватит терпения.

Есть рассольник надо, конечно, со сметаной и черным хлебом, а ценить в нем следует жидкость, соединяющую в себе разумную кислоту с пикантным духом потрохов.

Проще, но хуже рассольник из птицы (лучше всего — утки). Потроха — желудки (по-нашему — пупки), сердца, печенки, шеи — мелко нарезать, залить кипятком и варить час. Все остальное — см. выше. Только перловку можно заменить рисом, а в набор пряностей добавить чеснок и эстрагон.

Рассольник можно сварить и из рыбы, что сложнее, и по-вегетариански, что глупее. Нельзя только приготовить его без соленых огурцов. Но без них в эмиграции вообще трудно.

30
Борщ с эмансипацией

Как известно, женщины не едят. Так только, поклюют что-нибудь. Конечно, им обидно тратить жизнь на эту прорву — мужчину.

Весь XX век женщина требует, чтобы ее освободили от кухонного рабства — от чугунков, кастрюль, грязной посуды; от борщей, котлет, компотов; от буйабесов, омаров, пирожных безе; от голодного мужа, наконец.

Добились, освободились, раскрепостились. Теперь домашнюю хозяйку можно увидеть только в музее, где она стоит между динозавром и первым аэропланом.

Но поскольку свято место пусто не будет (а кухня, несомненно, относится к таким местам), к плите стал мужчина. Сегодня никого не удивит женщина-раввин, женщина-футболист, женщина-генерал, но попробуйте найти в хорошем ресторане женщину-повара!

Стоит только послушать, о чем говорят наши дамы, чтобы понять, как далеко зашла эмансипация. «Предпочитаете ли вы Жорж Санд Джейн Фонде? — Рейган мне больше по нраву». Мужчины щебечут о другом: «Я недопонял, вы ставите в форшмак яблоко?»

Однако нельзя сказать, что мужчина и женщина поменялись местами. Они поменяли сами эти места. Если для женщины кухня — это ад, то для мужчины — храм. Женщина там трудилась, мужчина священнодействует. Для одних — рабство, для других — страсть.

Пока слабый пол воюет, чтобы стать сильным, мужчины коллекционируют марки, выгуливают пуделя, солят огурцы.

Великое искусство заключается в том, чтобы избавиться от обязанностей. Женщины избавились от необходимости быть хорошей женой и теперь могут с легкой душой зарабатывать деньги, баллотироваться в президенты, изучать карате. Мужчины взвалили на свои плечи груз кулинарных знаний. Каждому — свое.

И что поразительно, все довольны. Одни наслаждаются карьерой и полуголодным существованием, другие пишут поваренные книги. Самое интересное, что веками оплевываемый кухонный труд оказался не хуже любого другого. Даже лучше. Все дело в поэзии.

Ну можно ли ее найти, скажем, в чистке картошки? Можно,

если вы знаете, что каждое ваше движение — осмысленный шаг в изготовлении кулинарного шедевра. Художники Ренессанса сами растирали краски. В этой механической процедуре они видели основу будущих «Джоконд».

В гармонии, к которой стремится каждый повар, не может быть ничего лишнего, незначительного, скучного. То есть вы режете не морковку, а создаете важный вкусовой и цветовой компонент борща.

Тут вопрос половой психологии. Женщина этот борщ готовит с внутренними, а иногда и наружными слезами. Для нее он символ векового рабства, и она варит его, оплакивая свое поруганное детство, утраченную юность, безвременную старость. К борщу ее приковывают цепи, и рано или поздно женщина решает, что ей нечего терять, кроме них.

Мужчина подходит к борщу как дилетант, как любитель. Непрофессионалу свойствен творческий интерес к чужому делу. Поэтому борщ для мужчины связан с гордостью, а не с унижением.

Во всяком случае, таким нам видится наш читатель. Скромный труженик-интеллектуал, всегда готовый к эксперименту. Ведь если бы кулинарная книга писалась только для современной женщины, то вся она состояла б из таких рецептов: откройте банку супа, разморозьте готовую котлету, запейте пепси-колой и идите на урок карате.

31
Родственник в мундире

Картошка, пожалуй, один из немногих продуктов, которым изобиловало наше меню в России. Попросту говоря, мы ее ели каждый день. И от этого у нас установилось к картошке фамильярное отношение. Так относятся к близкому, но неудавшемуся родственнику: любовь не исключает снисходительности.

Впрочем, что бы там ни говорили, кровные узы — самые прочные.

Конечно, картошка близка не нам одним. Без нее не обходится ни один обед в Англии, во Франции или в Америке. С особым уважением картошку воспринимают немцы, которые подают ее к столу целиком в кожуре и смакуют каждый кусочек.

И все же русская кухня выработала к картофелю принципиально щепетильный подход. Картошку не просто варят, а готовят из нее кулинарно законченное и самостоятельное блюдо. Для этого готовую картошку обильно сдабривают маслом, перебрасывают свежим укропом и едят очень горячей с малосольным огурчиком. Неплохо?

Если делают пюре, то мнут картошку, не жалея труда, чтобы не оставалось комков. При этом надо постоянно подливать в пюре горячее молоко и масло. Добавив пару ложек сметаны или взбитый белок, можно добиться такой воздушной текстуры, что пюре будет жалко использовать в виде гарнира. И не надо. Картошка прекрасна в обнаженном виде. Не каждая женщина может себе это позволить.

Для тех, кто не согласен с этим рискованным замечанием, можем предложить добавить в пюре тертую морковку, или шпинат, или свеклу. Контрастные цвета такого блюда должны понравиться стихийным футуристам.

Каждый эмигрант знает, что в праздник Хануки положено есть латки. Но это не значит, что латки не положено есть в будни. Не нужно быть раввином, чтобы их приготовить. **Натрите сырую картошку на самой мелкой терке, добавьте немного муки и жарьте в масле, зачерпывая смесь ложкой. Латки хороши со шкварками.** Как готовить шкварки, писать излишне. Если человек знает, что такое Ханука, то он знает, как сделать шкварки. А если не знает, пусть ест со сметаной.

На наш взгляд, предел, которого может достичь кулинарная фантазия, соединенная с опытом, — жареная картошка. Речь,

конечно, идет не о жалком хрустящем суррогате «френч-фрайс», который на родине назывался «соломкой». Нет, истинная жареная картошка требует, как любой шедевр, 99 % труда и 1 % таланта. Большинство человечества уверено, что оно обойдется обратным соотношением.

Нарезать картошку надо полосками — не толстыми и не тонкими, жарить ее нужно то под крышкой (вначале), то без (в конце). Переворачивать ее надо часто, но не грубо. Где-то в середине стоит добавить сырой лук и лавровый лист, может быть, немного чеснока. А потом, проследив, чтобы вся сковорода отсвечивала здоровым желто-коричневым цветом, подать жареную картошку со сметаной. Это вкусно, но сложно. Так что никаких гарантий дать не можем.

Проще и экзотичнее — картофельная шелуха. В России, несмотря на бедность, мы до нее не опускались, а здесь — пожалуйста — без всякого стеснения подают такое блюдо в лучших ресторанах. И недурно.

Почистить тщательно вымытую картошку, бросить шелуху в кипящее масло. Минут через пять достать, обсушить на бумажном полотенце, посолить и есть, с чем придет в голову. Например, с пивом. Потом можно написать в Россию, что едим картофельные очистки, и этим объяснить, почему до сих пор не отправили обещанную шубу.

32
Пир Пиренеев

Попав на Запад, эмигрант вначале удовлетворяет свою страсть к прежде недоступной новизне: открывает газеты и рестораны, глазеет на негров, становится евреем, ездит на Багамы.

Устроившись, эмигрант осваивает на новой земле знакомые соответствия: в газетах прославляет правительство, в ресторанах обсчитывает и поет «Червону руту», евреев избегает, негров называет «шахтерами», вздыхает о Гурзуфе. При широкой общности воспоминаний у каждого есть свое, заветное. Наш знакомый художник потерял голову от восторга, прочитав в справочнике Гиннесса, что самая большая в мире тюрьма находится в родном Харькове.

Мы сами, будучи беспросветными рижанами, сколько бы и где бы ни ездили, с шизофреническим упорством всюду ищем кирпичные амбары и готические соборы. Человеческий гений воплотился для нас в стрельчатой арке, и Микеланджело вынужден с этим считаться: Германия волнует нас больше, чем Италия.

Обладая такой географической спецификой, мы все же остаемся российскими людьми и потому радостно обнаруживаем валдайские пейзажи в Квебеке, ленинградские мосты в Лондоне, одесский гвалт в Неаполе.

Но нет в Европе и Америке страны больше похожей на Россию, чем Испания. Окаймляя с запада и востока культурный европейский континент, испанцы и русские в Средние века приняли на себя страшные удары, на столетия попав под иго — мавров и монголов. Цивилизация пришла в эти окраины позже, чем в прочий западный мир, но не наше кулинарное дело рассуждать на исторические темы. Заметим только, что на мадридских улицах то и дело вздрагиваешь при виде кого-то знакомого, своего, и ничуть не было бы странно, если б прохожий вдруг заговорил по-русски. И сам язык с его внятной фонетикой похож на наш. Во всяком случае, ничто не вызывает протеста и отчуждения, как в речи других народов — французская картавость, польская шепелявость, итальянская скороговорка.

Испанцы разговаривают неторопливо, веско — так ведут беседу наши мужики у винного магазина. Никто в Испании не торопится, как в Нью-Йорке, но и не спит беспрерывно, как в Греции. Испанские мужчины стоят группками на углу, в клешных

брюках, белых рубахах с засученными рукавами, ноги расставлены, мотня висит, ремень степенно покоится на… ну, пониже живота. Настоящий испанец слегка навеселе и всегда готов выпить. И закусить, причем он не слишком разборчив.

Испанскую кухню вообще отличает грубоватость, свойственная нациям, которые поздно осознали кулинарию высоким искусством. Французы и итальянцы продолжали изыски римлян, а мы с испанцами рука об руку бились за вашу и нашу свободу с маврами и татарами. Да и потом нас связывало что-то общее, боевое: светловская «Гренада», «Но пасаран!», Августин Гомес — капитан «Торпедо»… Короче, откуда у хлопца испанская грусть?!

Не считавшие кулинарию серьезным занятием, испанцы валили все в одну кучу, заботясь только о качестве исходных ингредиентов. Романтическая эклектика испанской кухни как нельзя больше подходит занятым людям, которых так много среди эмигрантов. Надо же покорять Америку! В то же время испанские блюда остры, пикантны и выглядят очень нарядно.

Например, паэлья. Готовить ее просто, есть вкусно.

Паэльи бывают множества видов. Самая праздничная — паэлья марискада.

В широкой плоской кастрюле потушить в масле мелко нарезанный лук и сельдерей. Потом добавить две чашки (!) мелко нарезанной петрушки, влить немного оливкового масла, всыпать нарезанный чеснок (8-10 зубчиков). Уложить поверх предварительно слегка отваренные креветки, сырые скаллопсы, кусочки сырого рыбного филе, готовое мясо крабов. Обильно посыпать все эстрагоном. Заранее приготовить мидии (mussels). Дюжины две мидий бросить на горячую сковороду, слегка смазанную маслом, и дождаться, когда створки откроются и выпустят сок. Все вместе — раковины и сок — высыпать на остальной sea food в кастрюлю, добавить, если надо, бульон из-под креветок и потушить минут пять.

Отдельно отварить рис — обязательно с красным перцем, щепоткой мускатного ореха и шафраном.

Выложить готовый рис на большое блюдо, сверху — содержимое кастрюли. Пропитанный соками морских тварей, пряный рис в сочетании с самими тварями украсит жизнь. Под паэлью марискаду хорошо идут ария Кармен, арагонская хота, танец падеспань и русский национальный напиток водка.

33
Экзотика с душком

В России самым экзотическим разделом гастрономии был сыр. Странным образом сыр вроде всегда был и в то же время категорически отсутствовал.

Из магазинов периодически пропадало все. Даже макароны — это в мирное-то время. Но сыр оставался неизменно, как бюсты вождя.

Как-то мы заглянули в продмаг на привокзальной площади Наро-Фоминска. Исступленно спала продавщица, пело радио: «Ты сегодня мне принес не букет из пышных роз…» Из съестного в магазине был вырубленный из цельного куска серенький кубик с надписью: «Сыр рот-фронт». Больше ничего… Не тюльпаны и не лилии.

С другой стороны, сыра все-таки не было. Со спаржей и омарами более или менее ясно: они не произрастают в Валдайской возвышенности. А вот сыр хоть позже, чем в прочей Европе, но производился. Правда, его описывают еще Гомер и Аристотель, а у нас первые сыродельни появились только после отмены крепостного права. Это новое свидетельство в пользу демократии. Видно, одни и те же бактерии брожения порождают сыр и гражданские свободы — так или иначе, единственным известным блюдом из сыра на нашей родине был бутерброд с сыром.

Это обидно — потому что в России есть прекрасные сыры. Мы не говорим о незабвенном плавленом сырке — отраде русских пьяниц: это явление не кулинарное, а социологическое. Рассольные сыры — брынза, сулугуни, чанах — хороши, но это заслуга кавказских окраин. В самой же России делаются отличные полутвердые сыры, не уступающие многим европейским и, конечно же, превосходящие американские.

В Штатах есть импортные сыры — аналоги известных нам марок: «Гауда» — в точности «Костромской», «Крим хаварти» — «Российский», «Эдам» — «Угличский», «Фонтина» — «Ярославский», «Голландский» — «Голландский».

Итак, сыр был, но никто не знал — что с ним делать. Наутро от застолья вечно оставались тарелки с засохшими желтыми лепестками: русский человек сыр за продукт не считает, но уважает за дороговизну (вдвое дороже свинины) и на стол зачем-то ставит. И что потрясало приезжих европейцев — сыр подавался с числе закусок даже в ресторанах, вместе с селедкой и заливным

языком.

Между тем сыр — это десерт. (Пардон, мы говорим банальности.) **Нет ничего прекраснее после хорошего обеда, чем мягкие и полумягкие сыры — бри, сент-андре, рокфор, горгонзола — с виноградом, грушами, яблоками. Сыр подается цельным куском, а вот фрукты — нарезанными.**

Десерт — главное назначение сыра. Но русской кухне неизвестна и сырная кулинария: в лучшем случае мы знали макароны и омлет с тертым сыром. А сырный шницель из моззареллы, проволоне или греческого сыра кассери — это тонкое и в то же время плотное блюдо, которое делается проще, чем омлет. Надо только сильно охладить сыр часа два подо льдом.

Отрежьте ломоть толщиной в дюйм, обваляйте в яйце и муке и бросьте на сковороду в разогретое масло. Буквально по минуте с каждой стороны — и шницель готов. К нему — маслины, зелень, салат. С сырным шницелем прекрасно сочетается глазунья.

Сыр вкусно добавлять в котлеты. Прокрутите с фаршем и прочими обычными компонентами кусок сыра чеддер — по весу вдвое меньше мяса. Котлеты будут сочными и пикантными, один минус: холодными их есть невкусно. Впрочем, зачем есть холодные котлеты? Почему-то в нашем прошлом они занимали несоразмерно большое место.

Многие овощи — брокколи, цветная капуста, кабачки-цуккини — становятся изысканными блюдами, если запечь их, посыпав свеженатертым сыром. Хотите острее — чеддером, мягче — швейцарским.

Ломтик сыра почти всегда украсит кусок мяса, готовящийся в духовке или на сковороде. Кусочки сыра, обваленные в яйце, муке, снова в яйце и в сухарях, а затем обжаренные в масле, — тонкий гарнир к телятине, припущенной рыбе, скаллопсам. Положите полчашки тертого сыра в тарелку только что снятого с огня овощного или грибного супа — и вы еще раз убедитесь в преимуществе демократии.

34
Телячьи нежности

Русская традиция относилась к теленку скорее нежно, чем плотоядно: теленка предпочитали ласкать, а не есть. Поэтому блюда из телятины нехарактерны для русского стола. Если этот вид мяса и ценили, то за обилие хрящей, которые удовлетворяют народную тягу к своеобразной второсортности. Вспомним усладу патриотов — студень («Для Абрамчика маца, для Натанчика — маца, а для Ивана-молодца — кусочек холодца», — справедливо писал В. Аксенов в романе «Ожог»).

Но на Западе теленок — король, даже если судить по цене. Телятина аккомпанирует демократической мягкотелости. И мы обязаны смягчать нравы и осваивать этот продукт, даже ценой материальных потерь.

Поскольку главное в телятине нежность, то от повара требуется донести эту особую субтильность до стола. **Освободите мясо от изобильных пленок, хрящей и сухожилий, а потом положите его на сильно разогретую сковороду и молниеносно обжарьте без всякого жира.** Молодость всегда нуждается в защите, и поджаристая корочка предохранит телятину даже от неумелого кулинара.

Теперь у вас есть полуфабрикат, распорядиться которым можно по-разному. Например, сварить суп, который мы б назвали дуновением весны.

Западное изобилие смешало все времена года. Здесь все есть всегда, как будто мы живем на экваторе. Но как сказал Гиляровский: «Кто ж станет есть белорыбицу с мартовским огурчиком в августе?» Помните о сезонах, и ваша жизнь будет богаче в четыре раза.

Итак, апрельским утром бросьте в кастрюлю с кипящей водой обжаренную телятину, одну молодую картошку, несколько соцветий цветной капусты, сельдерей, корень петрушки, может быть, репу и зеленый горошек (лучше не из банки, а вылущенный из стручков). Поварите суп минут 30–40, а потом, густо посыпав укропом и свежесмолотым черным перцем, ешьте со сметаной, хересом и гостями.

И в дом придет весна, не хуже той, что описана у Тютчева.

Но можно, и даже нужно, попробовать телячье жаркое. **В прижаренное мясо насыпать, не жалея, молотый сладкий перец (знаменитую венгерскую паприку).** Она совсем не горькая, так что опасения неуместны. **Налить в сковороду**

полстакана белого сухого вина, накрыть крышкой и потушить на маленьком огне с полчаса. Потом посолить, залить сливками, добавить чуть-чуть толченого чеснока и подержать на огне еще минут 5–7.

Едят это с любой лапшой и солеными огурцами. Телятина, так приготовленная, рождает смутные мадьярские ассоциации: чардаш, Дунай, 56-й год. Блюдо с политическим оттенком.

Но представим себе, что вы оказались обладателем безумно дорогих телячьих отбивных, которыми, по слухам, питаются флоридские старухи и Барышников. Не робейте, они такие же люди, как все. Отбейте мясо деревянным молотком, доведя его до полупрозрачного состояния. Потом надо его искусно запанировать. То есть обвалять в яйце, в муке или манной крупе, затем в сухарях и быстро поджарить в раскаленном масле. Выжать на мясо лимон, посыпать каперсами, украсить листком салата — и это будет шницель по-венски. Тот самый, что подавали нам добрые старушки в венских кабачках в самые первые дни эмиграции.

Кстати, если в панировку добавить тертый сыр, то получится уже шницель по-милански, что тоже как-то связано с эмигрантской юностью.

Павел Петрович Петух, угощая Чичикова, говорил о жареном теленке так: «Два года воспитывал на молоке… ухаживал, как за сыном!»

Стоит правильно приготовить телятину, чтобы убедиться в справедливости такого к ней отношения.

35
С легким паром

Пар всегда имел для русского человека особенное, мистическое значение. Практическое применение пара его не привлекало, напротив — настораживало и пугало. Когда в 30-е годы прошлого[2] века братья Черепановы построили свой знаменитый паровоз и даже проложили железную дорогу, то из осторожности по чугунным рельсам пустили вагоны с конной тягой. Примечательно, что паровоз Черепановых так никуда и не поехал, а по их дороге лошади бегали еще в XX веке. Единственное известное в русском народе использование пара — баня.

И никто не станет отрицать, что просто смыть грязь можно и в тазу, как жалкие англичане, а баня создана совсем для другого. А именно — для национальной исключительности. Парная баня, изумившая еще апостола Андрея Первозванного, продолжала поражать иноземцев и затхлых отечественных интеллигентов на всем протяжении российской истории. Патриоты же видели в ней неоспоримый аргумент в пользу нравственной чистоты и душевного тепла русского народа. Не случайно знаток английского языка и поклонник джаза Андропов яростнее всего обрушился именно на бани. И не случайно в вермонтском поместье Александра Исаевича Солженицына под теннисным кортом оборудована незаметная с воздуха парная по-черному.

Метафизическая роль пара исключает утилитарный подход к нему. Поэтому паровую кулинарию постигла в России судьба черепановского паровоза: она оказалась в забытьи. Паровая баня не прижилась в стране, где царила баня парная. С последней вообще сочетается только трапеза из двух блюд: 1) пиво, 2) водка.

Оказавшись на Западе, мы растерянно обнаружили, что тут все наоборот: парных бань нет, а вот паровые — в ходу. Этим можно слегка утешиться, тем более что приготовление блюд на пару дает удивительный эффект, особенно когда имеешь дело со знакомыми продуктами: они являются как будто заново.

Сварите, например, на паровой бане рыбный суп, и вы поймете, что ехать стоило. Лучше всего использовать китайский бамбуковый стимер, либо металлический европейского типа, либо кастрюлю, в которую свободно входит фаянсовая миска. **На решетку стимера или на подставку на дне кастрюли поставьте миску, положите в нее мелко нарезанный лук, кусочки моркови, рыбное филе (можно мороженое),**

посолите, добавьте лавровый лист и корень петрушки. В нижнюю часть стимера или на дно кастрюли налейте воды, плотно закройте сооружение и поставьте на огонь. Когда вода закипит, сделайте огонь минимальным и уйдите. Часа через два проверьте, не выкипела ли вода, и — если надо — добавьте кипятка. Еще часа через два в миске будет готов божественного вкуса суп, в котором все — рыба, овощи, жидкость — окажутся необычны и необыкновенно вкусны. Конечно, готовить такой суп долго, зато безо всяких усилий: за вас все сделает пар.

Для тех, кто озабочен проблемой натуральной пищи, паровая баня — идеальный способ: при нем из продуктов вымывается меньше всего полезных веществ. Больные диетой уважают пар за то, что он не требует жиров при готовке. Гурманы ценят паровую кулинарию за сохранение естественного вкуса.

Более всего выигрывают от приготовления на пару рыба, sea food и овощи. Все тушено-жареные ухищрения не дадут такого вкуса стручковой фасоли, брокколи и брюссельской капусте, как обработка на пару, после чего остается положить на овощи кусочек сливочного масла. Морские гребешки (scallops) надо посолить, смешать с сухой петрушкой, укропом и эстрагоном, положить в стимер и снять через 8—10 минут после закипания воды. Рыбу перед готовкой на пару хорошо не только посолить и сбрызнуть зеленью, но и накрыть слоем тонко нарезанного лука и моркови.

Из мясных паровых блюд более всего известны среднеазиатские манты и тефтели — гордость советских диетических столовых. Правда, уважающий себя человек паровые тефтели не станет есть без пикантного соуса, что нарушает, в общем-то, чистоту идеи.

Рискованно утверждать, что освоение паровой бани компенсирует отсутствие парной бани, но все же скрасит жизнь: таковы все ностальгические компромиссы.

36
Ни рыба ни мясо

Тунец был для нас одним из экзотических представителей морской пищи. Тунца ловили с белых яхт в открытом океане с помощью специальной дорогостоящей снасти зарубежные прожигатели. Тунец взвивался, блистая на солнце серебристой радужной чешуей, чуть не в каждой западной книге о романтической изящной жизни. Мы и не подозревали, что эта диковинная рыба относится к тому же семейству, что и вульгарная скумбрия, которая вместе с бычком и барабулькой составляет национальное одесское трио.

Впрочем, в западных романах переводчики и скумбрию называли макрелью, и надо было уехать, чтобы узнать об их тождестве.

Так же был развенчан тунец. Оказалось, что банки этого продукта забивают полки всех супермаркетов США. Непременная принадлежность любой забегаловки — «туна-салат», приготовляемый из тех же консервов. Изобилие тунца так велико, что на банках он полупрезрительно именуется «курицей моря», иначе говоря — мокрой курицей. И подобно тому, как никто не видал шпротов не в консервах, образ тунца связан с круглыми металлическими баночками. Многие, вероятно, считают, что тунец так и плавает в виде аккуратных цилиндров.

На самом деле с виду тунец очень похож на обычную крупную рыбу — до трех метров в длину. Секрет его заключается в том, что мясо тунца очень похоже на мясо. Даже в сыром виде рыбина на срезе — кроваво-багрового цвета, вроде заветрившейся говядины или дичи. Жареный же тунцовый стейк малоискушенный человек легко принимает за стейк говяжий. Мы бы призвали к подобным розыгрышам, но смешного тут мало, потому что тунец — рыба не из дешевых, не до шуток.

Стейк из тунца — вполне праздничное и изысканное блюдо, которое гарнировать и подавать надо как обычный стейк. Особенности жарки состоят в том, чтобы не пересушить и без того суховатое мясо. Поэтому куски тунца надо тщательно запанировать, чтобы не вытекал сок. Лучше всего обвалять сначала в муке, а потом в мелкой манной крупе — это тоньше, чем в сухарях. Жарить стейки обязательно с большим количеством лука и масла, чтобы по сути получился соус.

Тунец отлично гармонирует с овощами. **Обжарьте (по три минуты с каждой стороны) стейки. Приготовьте смесь из**

мелко нарубленного лука, сладкого перца, помидоров, кабачков (цуккини), зелени петрушки и базилика. Посолите, поперчите и спассеруйте все на сковороде, минут через пять добавив щепотку мускатного ореха. Готовой смесью покройте куски тунца и потушите на маленьком огне минут 15.

К такому овощному набору хорошо добавить полфунта свежих шампиньонов — они дают сок и прекрасно сочетаются со вкусом тунца.

Из пряностей лучше всего подавать к сервированному тунцу провансальскую смесь из нарубленного зеленого лука, каперсов и измельченных маслин, приправленных перцем и уксусом.

Хуже тунец получается припущенный в вине: дело в том, что его мясо в самом деле по плотности близко к говядине, и вино еще больше уплотнит мякоть. Надо, наоборот, постараться размягчить мясо тунца, отчего оно становится вкуснее и пикантнее. Например, можно вымочить стейки в кефире в течение часа-двух, затем запанировать и поджарить. Таким образом получится не только тонкое блюдо, но и антиалкогольное мероприятие. Хотя дела с этим вопросом в эмиграции обстоят не так напряженно, как на родине, замена вина на кефир должна встретить одобрение консервативных кругов.

Только не забудьте подать к тунцу херес, а из сухих вин — не белое, как обычно к рыбе, а красное, как к мясу.

37
Праздник, который всегда с тобой

Относительное американское благополучие не могло не сказаться на наших желудках. У одних они стали больше, у других — меньше. Одни все еще наслаждаются западными плотоядными возможностями, другие уже смиряют непокорную плоть бескалорийным чудо-чаем. Но в целом кулинарные традиции оказались куда крепче, чем все прочие нити, связывающие нас с родиной. Эмигрант еще может поменять «Капитанскую дочку» на книгу «Радости секса», но никакой хот-дог не заменит ему чесночную колбасу.

Однако на пути к этой вожделенной колбасе стоит хищная сеть американского общепита. И если в России поход в ресторан — торжественное мероприятие, то здесь — суровые будни, облегчающие быт, но оскопляющие душу.

Ничего страшного в казенной кулинарии нет, если не считать грандиозного количества пережаренных сухарей, которыми американские повара посыпают все — от рыбы до салфеток. Пережить общепит можно: порции всегда обильны, цены обычно снижены, места неизменно наличествуют.

И все же истинная кулинарная идея не живет в ресторанной кухне. Даже в лучших из всех ресторанов — китайских — живет чужая кулинарная идея (китайская). Поэтому эмиграция для борьбы с ностальгией открывает свои газеты и рестораны. Но если отсутствие цензуры идет на пользу первым, то отсутствие ОБХСС отнюдь не способствует расцвету вторых.

На чужбине никто не сварит вам ни настоящей ухи, ни щей, ни манпара. Не видать вам в эмигрантском ресторане кулебяки, расстегая, поросенка с кашей. Даже борщ здесь варят из преступно ограниченного набора продуктов. Но прежде чем бросить камень в наших рестораторов, вспомним, что их волнует не гастрономический, а денежный интерес. Бог им судья.

Нет, сладкое бремя русской кухни падает на каждый эмигрантский очаг. Только здесь, на дому, склоняются подвижники над сковородами, горшками, ухватами, чтобы воссоздать в чуждой среде родную суть. Это и есть домашняя кухня.

Как ни странно, у этого замечательного явления есть враги — снобизм, предубеждение, душевная лень. Отдельные нездоровые элементы считают домашнюю кухню банальной. Если прислушаться к смехотворным аргументам этих лишних людей,

то получится, что дома всегда готовят одно и то же — первое, второе, третье, или борщ, жаркое, компот, скажем.

Но пусть эти маловеры скажут, КАК готовят. Если, по утверждению Гераклита, нельзя войти в одну и ту же реку дважды, то тем более невозможно сварить два раза одинаковый борщ. То, что с удручающей регулярностью удается повару общепита, никогда не получится дома. Домашней кухне свойствен произвол, волюнтаризм, случайность. Другими словами — вдохновение. Все здесь, как в пьесах Чехова, зависит от нюансов, полутонов, настроений. Даже элементарная яичница будет таять от нежности, если готовить ее на завтрак любимой женщине. И та же яичница превратится в сухую корку, если жарить ее для загостившегося родственника.

Ни в одном из благородных искусств, включая балет и словесность, нет такого простора для фантазий и вариаций, как в кулинарии. И ни одно из искусств так не располагает к самовыражению.

Обед, приготовленный приятелем, скажет о нем больше, чем его врач, адвокат и психоаналитик вместе взятые. Еда раскрывает в человеке самое потаенное. Пусть он читает в оригинале Горация, но вы видите его намазывающим икру на черный хлеб — и все тщательно скрываемые плебейские корни рвутся наружу.

Кулинария — это, несомненно, язык, и язык богатейших возможностей. Он полон эпитетов и метафор, гипербол и литот, метонимий и синекдох. Не зря поэт Пушкин остался в памяти поколений как автор знаменитого в русских трактирах «картофеля по-пушкински» (отваренная в мундире картошка жарится в топленом масле на углях).

Можно ли назвать банальной традицию только потому, что она всегда себя повторяет?

Можно. Но вспомним, что банальны только верные истины. И что только на фоне обыденного расцветает оригинальное и экстравагантное.

Впрочем, хорошая домашняя кухня, оставаясь патриархальной и консервативной, отнюдь не чурается экзотики. У восприимчивого повара итальянская закуска из сырых ракушек вполне сочетается с румынским шпинатным супом с брынзой и русским жарким в горшочке. Было бы чувство гармонии — счастливое сочетание родного с чужеземным, как у того же Пушкина.

Кулинария вообще существует только в диалектическом синтезе — своего и чужого, разумного и доброго, старого и нового. К тому же кулинария оперирует исключительно вечными категориями. Ведь что-что, а есть человеку надо каждый день…

38
Нефальшивый незаяц

Когда Солженицын выдвигал свой знаменитый призыв «жить не по лжи», он, возможно, даже не представлял со всей отчетливостью, насколько проникла ложь во все поры советского общества, до основания разъедая народный организм.

Вопиющие примеры обмана существуют и в такой важнейшей сфере человеческой деятельности, как еда. Под невнятным кодом «борщ б/м» скрывалась отвратительная бурда «борщ без мяса». «Мясом четвертого сорта» именовались отшлифованные временем кости, отвар из которых отпугивал даже непородистых собак. Густой замес из копыт и желатина по 36 коп. за килограмм назывался «студнем». В ходовом столовском сочетании «бифштекс натуральный рубленый» только последнее слово было правдивым.

Все эти и сотни подобных фактов относятся к числу тягчайших преступлений режима. Но вершины лицемерия и вероломства официальная ложь достигла в названии «фальшивый заяц».

В самом деле, что означает это словосочетание? Здесь присутствует некий намек на дичь вкупе с одновременным опровержением, подразумевающим нечто еще более прекрасное. Однако все помнят, что в «фальшивом зайце» фальшивым было все: от имени до причисления к славному отряду мясных изделий.

В эмиграции мы наконец можем применить завет Солженицына на деле. Тут каждый может смело, не скрываясь, назвать кровавой шайкой палачей — Политбюро, гостеприимной второй родиной — Америку, а себя — евреем, диссидентом, писателем.

Пора раскрыть и псевдоним «фальшивый заяц». В цивилизованных странах он называется мясным пудингом. В Америке существует нечто похожее — meat loaf — но все же не совсем то. А настоящий мясной пудинг — универсальное блюдо: и горячее второе, и холодная закуска, и незаменимый продукт для бутербродов.

Обжарьте в небольшом количестве масла мелко нарезанную крупную луковицу и немного (1 ст. ложка) сельдерея. Лук должен достичь золотистого оттенка. В большой миске смешайте полтора фунта говяжьего фарша, жареный лук, полчашки овсяных хлопьев, полчашки кетчупа,

полчашки молока или воды. Добавьте пряности: 1 ст. ложку сухой петрушки, щепотку тмина и — обязательно — 1/2 ст. ложки сухого майорана. Посолите и поперчите по вкусу. Выложите половину приготовленной смеси в продолговатую форму, достаточно глубокую, чтобы весь пудинг получился высотой сантиметров 8-10. Затем положите начинку, сверху — вторую половину смеси и поставьте в духовку минут на 40–50 при температуре 350–375 градусов.

Самая интересная и творческая часть приготовления пудинга — выбор начинки. Тут свою фантазию сдерживать не следует. Нужно только помнить о том, что готовый пудинг нарезается толстыми ломтями, и потому **начинку укладывать надо так, чтобы она не вываливалась и выглядела красиво. Сосиски и длинные ломтики бекона лучше размещать целиком. Крутые яйца разрезать пополам вдоль. Соленые огурцы выбирать небольшие и класть продольно целыми. Не следует резать и жареные или вареные грибы. Для начинки годится многое: жареная куриная печенка, копченый сыр, печеный баклажан.**

Готовый пудинг хранится в холодильнике, и ломти можно разогревать на маленьком огне, подавая с любым гарниром в густых соусах: грибном, сметанно-горчичном, сметанно-хреновом. Бутерброды с пудингом и листьями салата можно брать на работу или на пикник. В универсальном блюде, которое вы приготовили, нет ничего от зайца, но зато и никакой фальши. Еще один шаг на пути к истине.

39
Трезвое пьянство

Такой изысканный кулинарный прием, как введение алкоголя в то или иное блюдо, русская традиция разработала до тонкости. Обычно его вводят граненными стаканами, но можно и тонкими с каемкой.

Любопытно, что, в отличие от итальянской или французской кулинарии, русская кухня допускает смешивание алкоголя практически с любой едой. Например, с плавленым сырком. Кто мы такие, чтобы оспаривать родные кулинарные традиции? У нас, конечно, не поднимется на них рука. И все же позволим себе заметить, что иногда, в виде исключения, можно использовать алкоголь в процессе приготовления пищи, а не во время ее поедания.

Впрочем, одно не мешает другому. Особенно если учесть, что спирт при нагревании бесследно испаряется, а это любому обидно.

Как всем известно, алкоголь обладает странными, но приятными свойствами. В кулинарии, как и вообще в жизни, он незаменим. Варите вы, скажем, уху. А каждый рано или поздно этим займется. Если умный повар достанет для ухи осетровую рыбу, то, прежде чем удовлетворенно выключить под кастрюлей газ, он нальет в нее щедрой рукой стакан несладкого шампанского. Осетровые любят роскошь.

Уха из простой рыбы прекрасно обойдется водкой. Грамм 50 на кастрюлю придаст блюду некую остроту, а рыбе — белизну и крепость.

Алкоголь на кухне хорош тем, что он добавляет пикантность самому заурядному. Например, курице. Возьмите куриные грудки, разрежьте их пополам, слегка отбейте, посолите, поперчите черным и красным перцем, обваляйте в яйце и сухарях, а затем быстро (по минуте на каждую сторону) обжарьте в раскаленном масле. Потом вылейте на сковороду рюмку сухого хереса и бросьте горсть каперсов. Получается нарядно, быстро, дешево и необычно.

В отличие от широко распространенного заблуждения, пиво хорошо не только с раками. Сейчас мы это докажем. **Нарежьте говяжью вырезку кусками размером с женскую ладонь.** (Есть в кулинарной терминологии каннибальская ностальгия — «с кровью, в палец толщиной».) **Отбейте мясо, посолите, поперчите и слегка обжарьте на сухой сковороде до**

образования корочки.

Мясо переложите в кастрюлю, а в оставшемся соке спассеруйте лук и морковку. Покройте куски мяса овощами и ломтями черного хлеба, обильно смазанного горчицей. Потом надо залить банкой любого некрепкого пива, добавить тмин, лавровый лист и тушить часа два под крышкой. В самом конце добавить ложку сахара и ложку уксуса.

С алкоголем готовится и любимый американцами десерт — мороженое «Аляска». Делается это так просто, что даже писать стыдно. Единственная хитрость в приготовлении этого блюда — своевременное использование электричества. Любое мороженое заливается любым коньяком. Потом к «Аляске» подносится спичка и — внимание! — гасится свет. Так делают на обедах в Белом Доме.

Но мы знаем десерт получше. Вывезли мы эту тайну из Италии, в которой гостеприимные итальянцы угощали нас молоком с ликером «Амаретто» (три четверти стакана молока на четверть «Амаретто»). Сочетание на русский вкус непривычное, но поразительно вкусное. Нравится мужчинам, женщинам, подрастающим детям и напоминает о безмятежных днях эмигрантского транзита.

Как видит читатель, использование алкоголя в кулинарии не знает границ. Поэтому хороший повар, склонный к эксперименту, должен всегда держать на кухне полный набор бутылок — водку, коньяк, шампанское, белое и красное сухое вино, херес, мадеру, ликеры. Главная сложность в грамотном использовании этого богатства — не выпить все сразу, а добавлять понемножечку, куда подскажет вкус и фантазия.

40
Первое, оно же последнее

Многие люди, даже из среды наших соотечественников, заражены глупейшим предрассудком. Они считают, что суп — маловажное интермеццо между закуской и вторым. Это даже не дешевый снобизм, вывезенный из плохих ресторанов. Это — обыкновенное варварство, с которым всегда боролись люди истинно просвещенные.

Суп — это кулинарная вершина, в которой путем сложного синтеза из разнообразных продуктов получается новое единство. Чтобы в достаточной мере оценить достоинства супа, надо устроить обед из одного блюда — из первого. Но, конечно, тут не подойдет какой-нибудь вкусный и заурядный куриный бульон. Идея такого обеда требует и красоты, и возвышенности, и даже ритуала. Лучше всего эти качества сочетаются в буйабесе, который мы, вслед за Провансом, считаем королем всех супов.

Несмотря на пышный титул, буйабес, как все подлинные культурные ценности, родился в народе. Рыбаки южной Франции варили его из непроданных остатков улова.

Потому, кстати, буйабесу чужд дорогой омар, которого кладут в этот суп американские повара, чтобы оправдать астрономические цены. Роскошь не заменит искусства, а его требуется немало, чтобы справиться с длинным рецептом буйабеса.

Прежде всего сварите из мелкой рыбешки бульон (луковица, морковка, лавровый лист, перец, через полчаса — процедить). Потом в большой кастрюле две-три минуты потомите в оливковом масле мелко накрошенный лук и чеснок (зубчиков пять). Когда луковые запахнут Провансом, налейте в кастрюлю бульон, стакан белого сухого вина и бросьте туда банку консервированных помидоров вместе с соком (помидоры надо предварительно помять вилкой). Теперь позаботимся о пряностях, опустив в кастрюлю так называемый «букет гарни». Он состоит из лаврового листа, нарезанной петрушки, натертой апельсиновой цедры, щепотки базилика и (обязательно!) получашки заваренного кипятком шафрана.

Пока буйабесная основа варится (минут 15), можно заняться мидиями (mussels). Их надо хорошо помыть, положить в сковороду и нагревать, пока раковины не приоткроются и не дадут сок.

Дальнейшее зависит от вашей изобретательности и скупости. В буйабес идет любая рыба, и чем разнообразнее сорта, тем вкуснее. Только помните, что **твердую рыбу, вроде трески, следует класть на пять минут раньше, чем мягкую, типа палтуса.** Лучше использовать филе, хотя прованские рыбаки не утомляют себя разделкой рыбы.

Варить буйабес вместе с рыбой можно не больше 15–20 минут. За пять минут до конца — добавить подготовленные мидии и, если не жалко, десяток сырых очищенных креветок.

Однако и это еще не все. Буйабес немыслим без соуса «руй». Самый простой рецепт (сложного мы все равно не знаем) состоит в том, что **майонез (лучше мягких европейских сортов) смешивается с оливковым маслом, красным перцем (паприкой) и огромным количеством толченого чеснока.** Причем смешивать надо долго и старательно.

Но и на этом дело не кончается. Мало буйабес приготовить, нужно суметь его правильно съесть. Вносится суп в предварительно подогретой супнице. Голодным (других не приглашать!) гостям раздаются салфетки, которыми они укутываются, как в парикмахерской. В нескольких мисочках ставится соус, отдельно — белые сухарики и очищенные зубчики чеснока. Умный гость потрет чеснок об шершавую сухарную поверхность, помажет ее же соусом и станет есть с супом, закатывая глаза от восторга.

Буйабес едят долго и основательно — тарелок по пять. Пить с ним — излишество. Но в середине пиршества можно сделать «нормандскую дыру», то есть выпить большую рюмку кальвадоса и тихо посидеть минут пять — суеверные французы верят, что такая операция увеличивает объем желудка.

После такого обеда вы еще день ощущаете во рту привкус чеснока. Но и в этом кулинарном похмелье, как и в обыкновенном, таится томная прелесть, знакомая обжорам и пьяницам.

Конечно, никакого отношения к «русской кухне» буйабес не имеет, зато он напрямую связан с «изгнанием». Дома такую штуку — не попробуешь.

41
Смысл сметаны

Каждому ясно, что национальные кухни отличаются одна от другой. Но далеко не всегда можно легко и внятно определить — чем. Хорошо, если различия налицо: эскимос лакомится строганиной из сырого полярника, а бушмен смакует крылышко жирафа. Одни обедают с вином, другие — с друзьями, одни пользуются палочками, другие — случаем, одни едят за столом, другие задаром.

Но с точки зрения кулинарной часто определяющим становится технологический принцип готовки (варка, жарение, тушение), или основной продукт (мясо, рыба, зерно), или главный смазочный материал. По последнему признаку довольно явственно разделены европейские кухни. Для смягчения пищи, для погашения остроты, для устранения сухости, для придания сочности в развитых кухнях используются разные вещества, но основным является какое-то одно. У французов это сливочное масло, у итальянцев и испанцев — оливковое, у немцев и украинцев — шпиг (свиное сало), у румын и молдаван — подсолнечное масло. В русской кухне такой главной смазкой является сметана.

Все самые вкусные и знаменитые русские супы (кроме ухи) заправляются сметаной — щи, солянка, рассольник, окрошка, ботвинья.

Даже в новейший период русской истории, при отчаянной скудости общепитского меню, многие завтракали в столовой полустаканом сметаны с хлебом — по крайней мере, продукт чистый. А сколько вдохновенных строк написано русскими писателями о рябчиках и перепелках в сметане, о жареных карасях в сметане — тех самых, которые «мастера пахнуть»!

Кстати, о рябчиках и карасях. Птица и рыба действительно сочетаются со сметаной, но в этом случае «жарить» означает — прогревать в кастрюле под крышкой. На сковороде сметана горит и приобретает горьковатый привкус. То есть приготовление рыбы или птицы таким образом производится как тушение в соусе. Сначала продукт надо обжарить — минут 10 птицу, минуты по две с каждой стороны рыбу, а потом залить сметаной и тушить.

Но вкуснее всего не просто в сметане. Элементарные добавки превратят ее в соусы. Столовая ложка хрена на стакан сметаны — соус к рыбе или отварному мясу. Ложка горчицы — к жареному мясу или курице. Две ложки мелко покрошенных огурцов

(корнишонов) или ложка каперсов — к отварной рыбе, креветкам. Такие сухие пряности, как базилик, майоран, мята, в сметану надо добавлять очень понемногу, за минуту до выключения огня. Любая из этих добавок или их продуманная комбинация создаст новое блюдо.

Широко известно сочетание грибов и сметаны — в жареном виде, в супе. Так же охотно сметана сходится с овощами. Отварите цветную капусту, брокколи или цуккини, заправив зеленью и пряностями, потом выньте из отвара, измельчите (в процессоре или мелко нарежьте), положите обратно вместе со стаканом сметаны и щепоткой мускатного ореха — получится отличный вегетарианский суп.

Комбинация сметаны и паприки придаст мясу или птице венгерский оттенок не хуже чардаша. **Обжарьте куски говядины или курицы с луком, переложите в кастрюлю, добавьте щепоть тмина, кайенского перца, два-три нарезанных стручка сладкого перца и две столовых ложки паприки. Посолите. Через час тушения на маленьком огне добавьте три измельченные дольки чеснока и два стакана сметаны.** Через пять минут будет изделие, которого не ест даже Янош Кадар (у него язва)[3].

Но, следуя имперской традиции, мы ненароком забрели на соседнюю чужую территорию. Можем вообще-то пойти и дальше, вспомнив эльзасский омлет, в котором к обычной яично-молочной смеси добавляется столовая ложка сметаны — омлет выходит не такой воздушный, зато сытный и пикантный.

Вернувшись на родину, вновь поразимся широчайшему использованию сметаны во всех разделах кулинарии — в закусках, первых блюдах, вторых, десерте. А чтобы полностью оценить российскую смазку, сделаем сметанно-капустный каравай — уникальное блюдо, которым можно удивлять иностранцев.

Капустные листья уложить в глубокую большую сковороду с растопленным кусочком масла, каждый лист прокладывая слоем сметаны и прижимая к нижнему. Возвести слоев 6–7, сверху обмазать все сооружение сметаной, засыпать панировочными сухарями и поставить в духовку на полчаса. Вынув, нарезать, как пирог, и убедиться в преимуществе нашей народной смазки перед оливковым маслом итальянцев, шпигом немцев и т. д. — см. выше.

42
Хлеборубы за работой

Нет ничего хуже американского хлеба. Ни в чем так не проявляется различие между двумя сверхдержавами, как в отношении к этому продукту. У нас его любили. «Хлеб — всему голова», — мудро говорили советские политработники, покупая американское зерно. Американцам его не жалко, потому что здесь хлеб ненавидят.

Только ненависть может объяснить, как американцам удается выпекать ватную мерзость, которую аборигены в своем безумии принимают за хлеб. «Зато нам проще отказаться от мучного», — оправдываются местные жители. От ТАКОГО мучного и в самом деле отказаться легко, но ведь и человека убить просто.

Русский (подчеркиваем) ученый Тимирязев назвал ломоть хорошо испеченного хлеба величайшим достижением человеческого ума. Вот это по-нашему. Не самолет, не «Мона Лиза», а каравай ситного. Только где же этот ситный взять? Слава богу, мы не одиноки в хлебной ностальгии. Все эмигранты, приезжая в Америку, начинают с пекарни. Там, куда еще не добрались предприимчивые хлеборобы третьей волны, наверняка есть немецкие, украинские или прибалтийские лавочки, торгующие ржаным товаром.

Однако кое на что годятся и рыхлые американские поленья. Из них можно делать гренки. Как ни просто это блюдо, и оно требует кулинарной образованности. **Взбейте два яйца с капелькой молока, добавьте соли, перца, сушеной петрушки и положите в смесь четыре ломтя заурядного расфасованного белого хлеба. Подождите, пока жидкость полностью впитается в мякоть, а потом жарьте на сливочном масле до приятной золотистости.** Полученный гибрид гренков с яичницей называется французскими тостами, которые и составляют завтрак сам по себе.

Так же просто приготовить пижонское блюдо «консоме с дьяблями». Консоме — это любой прозрачный бульон, а дьяблями делают так. Белый хлеб нарезают ломтиками — квадратиками, ромбами, могендовидами — и смазывают смесью из масла, тертого сыра, яйца и томата. Потом запекают в духовке, кладут в тарелку и заливают бульоном.

Хлеб хорош еще и тем, что это готовый полуфабрикат для десерта. Кто в наше время станет возиться с тестом? Правильно, никто. А сделать, скажем, морковную запеканку может любой

человек, способный прочитать нашу книжку. Замочите белый хлеб без корки в молоке. Смешайте полученную вязкую массу с мелко натертой морковкой, добавьте взбитое яйцо, сахар, чуть-чуть соли. Размешать это все надо, чтоб получилось однородное месиво (можно в миксере). В противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить запеканку и поставить в духовку на полчаса. А там уже подавать со взбитыми сливками, киселем или просто сметаной.

Но для того чтобы оценить всю незаменимость хлеба в русской кухне, нужно приготовить настоящее еврейское кисло-сладкое. Даже махровые антисемиты не могли устоять перед этим блюдом, составляющим вместе с фаршированной щукой и гусиными шкварками славный триумвират иудейских ценностей. Не нам, полукровкам, писать об этом, но пусть, если что, товарищи поправят.

Итак, обрежьте жир с жирной говядины (кусок фунта на три). Вытопите его в кастрюле, удалите шкварки, если хотите, и положите нарезанное крупными кусками мясо. Чуть погодя, когда мясо прижарится, добавьте лука побольше, а еще потом залейте горячей водой так, чтобы жаркое полностью ею покрылось. Теперь надо уменьшить огонь, накрыть крышкой и оставить мясо в покое часа на два. Сами же займитесь наиболее существенным компонентом — соусом.

Для этого нужен только черный хлеб — никаких компромиссов. Срежьте корку с куска грамм на триста и замочите мякоть в холодной воде. Когда хлеб распустится в кашу, добавьте соль, две столовые ложки сахара и чайную ложку лимонной кислоты. Точные рецепты здесь невозможны — все решает личный вкус и благоразумие. Главное, чтобы соус получился кисло-сладким, оттенки уже по произволению.

Когда мясо почти готово, смешать его с соусом и еще потушить минут 20. Есть кисло-сладкое следует по-патриархальному, то есть с родственниками, закатывая глаза и облизывая пальцы.

Русская пословица говорит: «Как хлеб да квас, так все у нас». У нас как раз с хлебом и квасом сложно, но будем крепиться. Знали, на что шли.

43
Запад есть запах, восток есть восторг

Между тем как влечет нас судьба по теченью,
мы меняем в пути имена, адреса,
ощущенья и вкусы, цвета и влеченья,
знаки, запахи, звуки, друзей голоса…

Мы остались один на один с Новым Светом,
где и дворник не дворник, а сверхинтендант.
Он ругается «Хай!» вместо слова привета:
Би-би-си не вещал про такой вариант.

В магазине встречают невнятные фунты:
сколько ж сельди набрать на хороший форшмак?
Помидоры, сказали, растут здесь без грунта,
и под видом севрюги зарезан судак.

Даже метров тут нету: от футов и ярдов
в липкий жар нас бросает чужой Фаренгейт.
В ликер-сторе берем не пол-литра, а кварту —
и быстрее вдвойне настает апогей.

И с закуской беда: где сырок тут — ответь-ка!
Где копытно-цементный брусок холодца?
Где кровянка? На крысу похожая редька?
Неизбежность худого, в прыщах огурца?

Эх, достать бы чернил портвешовых и плакать,
тормоша за рукав: «Помнишь, а, старикан?..»
Мы когда-то глотали без закуси слякоть —
лишь бы только она наливалась в стакан.

Были молоды мы и свежи, как редиска,
все невзгоды сгорали в шашлычном огне,
и из жизненных истин единственно близкой
была та, что хранится в дешевом вине.

Но не зря мы сражались с коварной таможней,
мчась на смычку с родней, что нашел нам ОВИР.
Трудовые брильянты укрыты надежно;
Вена, Рим, океан… И — блистающий мир!

В елисейских полях молодого шпината
индюшачьи отары в брусничном желе
шли возлечь, обвязавшись суровым шпагатом,
на полученном из синагоги столе.

Мы увидели черного с искрой омара,
что краснеет, как девушка, в ловких руках,
и креветку с усатым лангустом на пару,
и печальную рыбу по кличке «монах».

Мы узнали реальность видений миражных
и обыденность новых диковин и див:
нам знакомы жемчужная готика спаржи
и дворянская бледность бельгийских эндив.

Представляете, скольких чудес мы коснулись?
Источал аромат перигорский паштет,
и радушные свиньи послушно согнулись,
чтоб доставить нам трюфли из грез юных лет.

Створки устриц распахивались, увлекая
в глубь блаженства, бездонную, словно каньон.
Растворила заветную дверь кладовая
тех сокровищ, где высится «Дом Периньон».

Но и в прошлом у нас — не одни лишь руины.
Все смешалось в причудливой пляске времен:
помним мы феерический вкус осетрины
и узнали, куда добавлять кардамон.

Свято чтя наслажденье картошки на сале,
помня вкус обязательных щей на обед,
мозельвейна бокалами мы заливали
нежный жир арагонских бараньих котлет.

Наш желудок изведал изыск артишока,
не забыв каравая пахучий излом.
Мы сумели избегнуть культурного шока,
усадив две культуры за общим столом.

Возродили детант из пустого названья,
из запутанных уз политических схем.
Воплотили идею сосуществованья

двух различных во всем кулинарных систем.

Мы дождемся отрадного сердцу парада,
где построит в ряды всемогущий гурман
стейк из Харькова, белый налив авокадо,
массачусетский борщ, астраханский банан.

44
Тост за обжор

Дорогой читатель!

Позвольте нам, сняв фартуки и поварские колпаки, произнести торжественный тост.

Мы надоедали читателю своими рецептами. Мы призывали его забросить службу, спорт и коллекционирование марок, чтобы без помех проводить сладкие часы у плиты. Мы умоляли читателя готовить. Щами и ухой мы заклинали его не терять национальных корней. Мы возвышали его дух буйабесом и харчо. Мы призывали его не замыкаться в кругу «Мак-Дональдов»[4] и «Бюргер-Кингов». Стоя на коленях, мы просили его не пренебрегать пряностями, не заваривать слабый чай и не подавать рыбу без прованского соуса.

Иногда мы впадали в полемический пафос, обвиняя читателя в духовной лени и приверженности к диете. Иногда мы обличали кремлевских старцев, извративших идею рассольника. Иногда мы обрушивались на закостеневших в материализме американцев, не поднявшихся до понимания котлеты.

Мы видели свой литературно-кулинарный долг в том, чтобы привить нашей растерянной эмиграции добрые чувства к хорошей кухне. Мы хотели смягчить горечь изгнания сладостью шарлотки.

Каждое блюдо, предложенное читателю, мы предварительно опробовали на себе и своих близких. С чувством исполненного долга мы прощаемся, повторяя вслед за Венедиктом Ерофеевым: «Жизнь дается человеку один раз, и прожить ее надо так, чтобы не ошибиться в рецептах».

Поделившись с читателем всем, что знали и умели сами, мы надеемся, что теперь он пойдет к вершинам кулинарной мудрости без нашей помощи. Там, наверху, еще блещут неописуемыми достоинствами подовые пироги с рыжиками, холодцы, курники, гурьевская каша, божественная фаршированная рыба и многое такое, что и не снилось нашим мудрецам. И может быть, однажды мы еще встретимся с нашим читателем за столом, уставленным этими яствами.

А пока произнесем тост за скромного труженика кастрюли, за мыслителя поварешки, за первооткрывателя съестных горизонтов. Выпьем за людей, понимающих толк в еде, за тех, кто превращает физиологическую потребность в высокое искусство. Поднимем бокалы! Но, чтобы в них плескалась не тривиальная водка, позвольте поделиться последним рецептом. Итак — праздничный пунш.

Возьмите нарядную супницу и положите на дно любые сухофрукты. Годятся сушеные бананы, ананасы, яблоки, абрикосы, но не изюм, раздражающий своими мелкими размерами. Теперь влейте в супницу стакан хорошего коньяка (а есть ли коньяк лучше армянского?) **и стакан недешевого рома.**

Отдельно следует сварить глинтвейн. То есть довести до кипения полтора литра любого красного сухого вина, смешав его с двумя стаканами очень крепкого чая. Добавьте полстакана сахара (можно больше), **3–4 гвоздички, пол-ложки корицы, по щепотке ванили и мускатного ореха, горошину-другую душистого перца. Глинтвейн надо снять с огня, не дав ему закипеть, и перелить в супницу.**

Теперь начинается самая красочная сцена в ритуале приготовления пунша. **Накройте супницу какой-нибудь решеткой** (например, металлическим дуршлагом). **Высыпьте на решетку полфунта рафинада, облейте его ромом, выключите свет и подожгите.** Пока сахар горит синим пламенем и стекает в пунш, можно петь песни или просто лелеять в себе праздничное настроение.

Готовый пунш половником разливается по чашкам, причем в каждую кладется немного сухофруктов.

Вот теперь мы можем со спокойной совестью закончить наш тост — за гурманов, чревоугодников и обжор. За процветание русской кухни в изгнании!

notes

Примечания

1

Ага, щас. Прошло двадцать два года, дорогие авторы, с тех пор, как вы это писали. Цена на московских базарах несколько изменились. — *Прим. ред.*

2

Ну, в смысле, теперь уже пожапрошлого. — *Прим. ред.*

3

Имеется в виду, не ел Янош Кадор, пока был жив. Язва у него была тогда же. — *Прим. ред.*

4

У нас тут они называются «Макдональдсы», а «Бургер-Кингов» тут вообще нет. — *Прим. ред.*